€ 4
DICEMBRE
2018

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

ARROSTI E BRODI STUPENDI

C'È DEL BUON CIBO A MATERA

FAMIGLIE IL SOGNO DI FARINETTI

DOLCE NATALE

LA TORTA CHE UNISCE TUTTA LA PENISOLA

PER ESPERTI E IN VERSIONE FACILE

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

ISSN 1121-1504
9 771121 150004 80012
IN EDICOLA DAL 22.11.18

DRINK RESPONSIBLY
FERRARI
Pure emotions
FERRARI
Amazing bollicine
THE ITALIAN TAG
#FerrariTrento | www.ferraritrento.it
FERRARI
BRUT
FERRARI
BRUT
TRENTODOC

“Non ti scordar di me”

Giorgio Arnaudo
La Granda, Genola - Cuneo

EATALY NON DIMENTICA

Eataly non dimentica gli allevatori. Il rapporto profondo tra uomo e animali è segnato dal lavoro, dalla compagnia e dal rispetto. I veri allevatori sanno bene quanto devono agli animali, e li trattano bene. Dobbiamo mangiare carne moderatamente, scegliendo solo quella buona e sana. Che arriva da allevamenti che tutelano il benessere animale e ambientale. Eataly non lo dimentica e offre solo carne frutto del rispetto per gli animali e la terra.

PRIMA DI TUTTO L'AMICIZIA

Ho sempre pensato che la famiglia fosse soprattutto un gruppo di persone che si vogliono bene e che a Natale si riuniscono. Noi un tempo pranzavamo dalle zie, oggi ci troviamo a casa mia e negli anni sono cambiati gli ospiti. Prima c'era mio nonno Giovanni, un gran mangione che si addormentava subito dopo il mega pasto sul divano mentre noi giocavamo a scopa o a tombola. Poi sono arrivati Leonardo e altri cuginetti. Al nostro desco però ci sono sempre stati anche degli amici di passaggio perché quel giorno erano soli e a Natale nessuno deve restare solo. Varrebbe anche per il resto dell'anno ma intanto iniziamo da qui, dal giorno della festa, quello dei regali e delle grandi abbuffate sempre uguali e sempre diverse che scandiscono il ritmo dell'esistenza. Condivisione, generosità, amicizia... facciamo come si usava una volta in campagna quando si teneva un coperto in più a tavola, pronto all'uso. Poco importa se l'arrivo di un nuovo ospite ci obbligherà a serrare ulteriormente i gomiti. Poco importa se ci saranno meno panettone o struffoli o mostaccioli (abbiamo un servizio su tutti i dolci d'Italia), quello che conta è stare insieme. Questo è lo spirito della nostra cara Italia da sempre, questo è lo spirito de *La Cucina Italiana* di oggi.

P.S. Come diceva Johnny Dorelli nella canzone *Aggiungi un posto a tavola* del 1974, «dividi il companatico, raddoppia l'allegria!».

Ecco Leonardo, che oggi ha tre anni, alla recita dell'asilo del Natale scorso dove interpretava una stellina (s'intravede anche il naso del suo papà).

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce in redazione, nella nostra cucina, proprio come a casa. Creiamo le ricette di tutto il giornale, le prepariamo e le assaggiamo per garantirvi la certezza che possiate ripeterle esattamente come le vedete in queste pagine.

FOTO RICCARDO LETTIERI

LA CUCINA ITALIANA
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

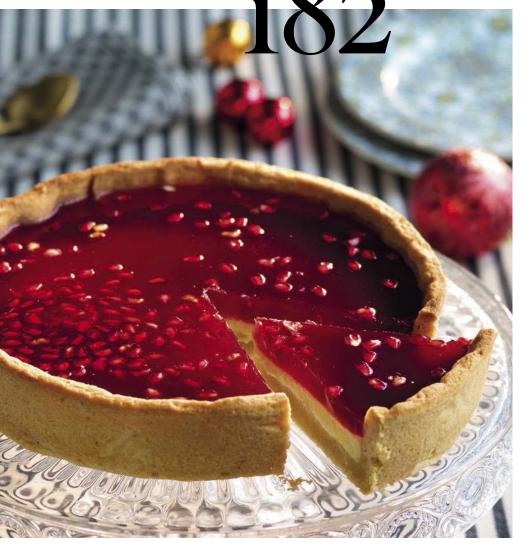
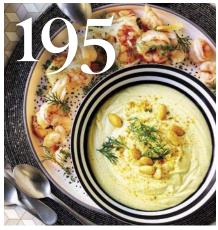
sommario

Il Ricettario

IN COPERTINA: Tripla torta con crema e frutti rossi (pag. 41), ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri

Sommario

La Scuola

Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti

Guide

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate il 199 133 199

(Il costo della telefonata per apparecchi fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + iva senza scatto alla risposta. Da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato).

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Si trova a Milano
in via San Nicolao 7
(angolo piazza Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi
di cucina e di pasticceria,
per principianti ed esperti.
E scoprite i nostri
team building culinari
dedicati alle aziende.
Vi aspettiamo!
Direttore: Giorgio Garau

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 12 - Dicembre 2018 - **Anno 89°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) – rangiolani@condenast.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO – cucina@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, EDOARDO FUMAGALLI, JOËLLE NÉDERLANTS, SAURO RICCI,
MATTEO RIGANELLI, GIOVANNI ROTA, GIOVANNI RUGGIERI
Hanno collaborato
CECILIA CARMANA, BETTINA CASANOVA, ALDO FIORDELLI, SERENA GROPPO, SARA MAGRO,
MARGO SCHACHTER, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, AG. ISTOCKPHOTO, AG. LA CAMERA CHIARA,
AG. LUZ, AG. SHUTTERSTOCK, MASSIMO BIANCHI, GIACOMO BRETZEL,
MAURIZIO CAMAGNA, CHELSIE CRAIG, GIUSEPPE D'ALONZO, ROBERT HOLDEN,
RICCARDO LETTIERI, DAVIDE LOVATTI, JACOPO SALVI, PIETRO SCORDO

Direttore Editoriale e Comunicazione Corporate LUCA DINI
Digital Editorial Director JUSTINE BELLAVITA

Direttore Generale Sales & Mktg FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati e Centri Media Print: MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Direttore Centrale Digital** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Branded Content Director RAFFAELLA BUDA. **Digital Marketing** Manuela Muzza. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG
Digital CTO MARCO VIGANÒ. **Enterprise CTO** AURELIO FERRARI
Digital Operations e Content Commerce Director ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700.
Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249.
Parigi/Londra, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.
Barcellona, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041.
Monaco di Baviera, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973.

a cura di SARA TIENI

notizie *di cibo*

Notti magiche

Sembra sperimentale mettere pepe e zafferano nel vin brûlé, vero? E invece la formula è di Apicio (25 a.C.-37 d.C.) che nel suo *De re coquinaria* ha scritto la ricetta del più antico vino caldo della storia, il *conditum paradoxum*. Un'idea di successo, che si diffuse in tutta Europa dove è di gran moda ancora oggi, con nomi e formule diversi (glögg in Svezia, mulled wine in Inghilterra, Glühwein in Germania, vin chaud in Francia). Unica certezza, il matrimonio tra vino e spezie. Qui 2 ricette nostre. **ROSSO**: sobbollite per 7-8 minuti 750 g di vino rosso con 30 g di zucchero, 2 chiodi di garofano, 2 bacche di ginepro, 1 foglia di alloro, un pezzo di cannella, 1 stella di anice, scorza d'arancia. Filtrate e servite dopo 5 minuti. **BIANCO**: bollite per 5 minuti 750 g di vino bianco secco con 1 scorza di arancia e di limone, 2 chiodi di garofano, 6 boccioli di rosa canina, 1 bacca di ginepro e 1 baccello di vaniglia, cannella, 60 g di zucchero. Spegnete, unite 1 spicchio di mela e servite dopo 5 minuti.

FOTO AG. 123RF

L'ANNO CHE VERRÀ
Il 2019, secondo Fornasetti, sarà un cielo nuvoloso pieno di chiavi dorate. L'enigmatica visione campeggia sul nuovo **piatto calendario** del brand milanese. Una tradizione inaugurata 52 anni fa da Piero Fornasetti insieme con il designer Gio Ponti, e ormai diventata un cult per collezionisti. *fornasetti.com*

Porcellane, arte, tecnologia

L'artista americano Jamian Juliano-Villani integra nella sua installazione i piatti della collezione *Oriente Italiano Azalea* di Richard Ginori. In mostra a *Low Form,* visionaria esposizione di **artisti contemporanei** fino al 24 febbraio 2019 al Maxxi di Roma. Un viaggio nell'immaginario tecnologico. *maxxi.art*

Aspirare al meglio

È un concentrato di alta tecnologia culinaria il nuovo piano di cottura con aspirazione integrata *Nikola Tesla Switch* disegnato da Fabrizio Crisà per Elica. Ruotando un anello centrale di ghisa a filo tra quattro zone di cottura a induzione, si sprigiona un potente sistema di aspirazione a **basso consumo energetico**, dotato di sensori che riconoscono la qualità dell'aria. *elica.com*

PRIMA DI TUTTO UN RESPIRO PROFONDO

Camminando per la strada capita (magari sollecitati da un fumo o da un cattivo odore) di interrogarsi su cosa si stia inalando. E dentro casa, la qualità dell'aria come sarà? L'abbiamo chiesto a Evan Stevens, l'ingegnere di Dyson che da anni si occupa di questo argomento. Tutt'altro che impalpabile.

Partiamo dalle basi: che cos'è l'inquinamento domestico?
Le case moderne sono sempre più sigillate per rispettare i requisiti di efficienza energetica, così accade che gli inquinanti esterni e quelli interni rimangano tra le pareti domestiche: polveri, polline, esalazioni dei prodotti per la pulizia, forfora, peli di cani e gatti, candele profumate, vernici per interni e fumi domestici.
Anche la cucina contribuisce?
I fornelli a gas e i processi di cottura del cibo possono emettere fumi, odori e particelle inquinanti nell'aria. E poi ci sono i pavimenti o le vernici che ricoprono gli oggetti della cucina che potrebbero emettere sostanze nocive come formaldeide e benzene.
Come si possono individuare?
Difficile rendere visibile l'invisibile... Però Dyson ha progettato il purificatore Dyson Pure Hot+Cool Link™ che individua il particolato, i COV (composti organici volatili), l'umidità e la temperatura. Poi un algoritmo dice alla macchina cosa fare: un primo filtro cattura particolato e gas e un secondo, di densità maggiore, intrappola anche benzene e formaldeide.
Che cosa ci consiglia per migliorare l'aria delle nostre case?
Non bisogna mai dimenticarsi di aprire le finestre, far circolare l'aria in casa, utilizzare aspirapolvere potenti per catturare la polvere e le particelle (senza rilasciarle) e scegliere prodotti naturali per la pulizia.

ANGELA ODONE

THUN sostiene
fondazionelenethun.org
Thun.com
THUN
Più di un regalo

PAVLOVA
– AUSTRALIA –
Meringa e panna, elegante come la ballerina Anna Pavlova. Nell'altro emisfero il Natale lo si passa in spiaggia e la Pavlova viene servita in versione estiva con tanto di gelato e frutta tropicale. Da noi la si può vestire a festa, con crema allo Champagne, mandarini, alchechengi e un soffio di polvere dorata.

Babka in stile milanese
Al Forno Collettivo, dove si fa il brunch più di tendenza della città, il babka lo sforna la panettiera Carol Choi. Americana, ha lavorato al Noma e da Mirabelle a Copenhagen. Provate anche i suoi croissant (strepitosi), e poi la cucina mediorientale e i vini naturali. *instagram.com/fornocollettivo*

UN FINALE DAVVERO ALTERNATIVO

di MARGO SCHACHTER

Oltre il Panettone, ovvero: cinque dolci dal mondo da degustare da Natale all'Epifania

BABKA
– POLONIA/USA –
Dalla Vecchia Europa questo dolce è emigrato insieme con i bagel fino in America, e ha fatto davvero fortuna. Era un pane povero ripieno di frutta secca e cannella, oggi il suo intreccio burroso è una bomba di cioccolato, super trendy. A New York le bakery si sfidano a fare la migliore, e spopolano i twist creativi. Toglietevi la curiosità cercando l'hashtag *#babka* su Instagram: babka strudel, pizza babka, babka donut...

XMAS PUDDING
– INGHILTERRA –
All'epoca del *Canto di Natale* di Charles Dickens prevedeva almeno 13 ingredienti, fra cui birra, grasso di rognone e pane raffermo. Per fortuna oggi ci si possono permettere lussi come latte, frutta secca e dosi generose di rum. Usando il panettone avanzato diventa una perfetta ricetta del riciclo, da proporre per la colazione di Capodanno.

GALETTE DES ROIS
– FRANCIA –
Sono i Magi i re di questa torta di pasta sfoglia farcita di frangipane tipica dell'Epifania. Farla è facile, l'importante è trovare una corona per decorarla e nascondere nell'impasto una mandorla o altro: chi la trova sarà il re della giornata.

BRAZO DE GITANO
– SPAGNA –
Che lo si chiami così oppure Swiss roll, Bûche de Noël, Yule log o Tronchetto di Natale, è un classico. Pan di Spagna farcito di panna, marmellata, crema e rivestito di cioccolato... Attenzione alla tecnica dell'arrotolamento.

Tutti questi dolci su *lacucinaitaliana.it*

FOTO GUIDO RIZZUTI, AG. SHUTTERSTOCK, ARCH. LCI

GIRO DI CALICI

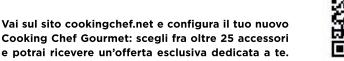
Regalarsi un fine settimana epicureo tra degustazioni, arte e le dolci colline del Barolo. Per staccare la spina. E ingranare la marcia giusta

1 Certi piaceri meritano di essere decantati come un buon vino. Quindi, per ondeggiare tra gli 11 comuni di produzione del vitigno **nebbiolo** (1700 ettari tra Langhe e Roero, usati per produrre il celebre Barolo), il mezzo è fondamentale. Noi abbiamo optato per una *Infiniti Q60 Coupé*: 405 cavalli, vetri acustici antirumore e audio con effetto surround Bose. Si guida con un tocco: è dotata del primo impianto digitale di sterzo diretto. *infiniti.it*

2 Parcheggiate vicino al castello di Barolo, sede dell'**Enoteca Regionale**, e approfittate per degustare una delle 500 etichette del Winebar Barolo Friends (*barolofriends.com*). Già che ci siete, prima di ripartire in quarta, fate una capatina al Museo dei Cavatappi.

3 A Brunate di La Morra (CN) pausa per ammirare il panorama patrimonio dell'Unesco e gli splendidi colori della cappella secentesca decorata dagli artisti **Sol LeWitt e David Tremlett**, all'interno dei vigneti della famiglia Ceretto. Un brinsisi in cantina è d'obbligo.

4 Divanarsi (letteralmente) tra le botti de **L'Astemia Pentita**, cantina dall'animo pop appena inaugurata dall'imprenditrice Sandra Vezza. L'edificio, che imita 2 casse di vino fuori scala, è circondato da 10 ettari di filari e svetta sulla **collina dei Cannubi** dove è nato il Barolo. *astemiapentita.it*

FOTO **DAVIDE LOVATTI**

Bianco o nero?

Cannoli salati ripieni di burrata, panzanella e foie gras o capriolo con miele e patate viola: sono alcune delle portate proposte a Natale dal ristorante di Savini Tartufi presso l'NH hotel Collection Firenze Porta Rossa. Ciascuna può essere completata con lamelle di **tartufo** bianco o nero. A voi l'ardua scelta. *savinitartufi.it/restaurants*

State connessi

Un pool di esperti che risponde in tempo reale su WhatsApp, tramite chat o via mail dal lunedì al venerdì, dalle 10 alle 19: è il servizio *Personal Sommelier* lanciato da Tannico. La più grande **enoteca online** di vini italiani al mondo dedica a tutti i suoi clienti questa nuova consulenza virtuale. In carta, 14mila etichette. *tannico.it*

Post da Londra

Accontenta sia nostalgici sia millennial *La famiglia Rana Grocer*, un mix tra un alimentari vecchio stile e un **bistrot 2.0**, aperto da Giovanni Rana nella capitale inglese. Al 51 di Marylebone Street, fino al 16 dicembre, potrete assaggiare un intero menu di pasta fresca, preparato espresso, comprare prelibate rarità, ma anche allestirvi un personale set fotografico, scattare i vostri piatti e postarli subito. *giovannirana.com*

Un brunch da favola

Eccellenze artigianali mediterranee e classici americani (dai pancake alle uova alla benedict) serviti tra décor surreali: è il brunch del ristorante *Rubacuori* dello Château Monfort di **Milano**, hotel 5 stelle ispirato al mondo delle favole del Gruppo Planetaria Hotels. In cucina un nuovo cuoco, il napoletano Domenico Mozzillo. E per i più piccoli il 16 dicembre c'è anche *Un tè con Alice*, merenda ispirata al racconto di Lewis Carroll. *ristoranterubacuori.it*

Shopping con degustazione

Una pausa gastronomica tra una boutique e l'altra? Oltre al servizio navetta da Milano, Vicolungo The Style Outlets propone un pranzo al **Café & Bistrot di Novara** dello chef due stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo. In loco trovate anche le degustazioni tematiche e alla cieca (ovvero bendati) di Signorvino. Nello shopping center di Castel Guelfo The Style Outlets (Bologna) si inaugura invece **32 Via dei Birrai Bistrot** che offrirà una selezione di birre artiginali, panini gourmet e piatti regionali. *thestyleoutlets.it*

Cogli l'attimo

«L'eccellenza non si misura in minuti, ma in attimi di felicità»: Heinz Beck spiega così la filosofia che ha guidato l'apertura del suo **nuovo locale milanese** *Attimi*. Grandi vetrate, arredi firmati dallo Studio Novembre e menu democratico, il ristorante «casual» dello chef tristellato (nella piazza Tre Torri a City Life) offre tre formule di degustazione a seconda del tempo che ci si può dedicare durante la giornata: 30, 45 o 60 minuti per aperitivo, pranzo o cena. Quest'ultima offre due opzioni per il menu degustazione da 4 o 6 portate. A sottolineare la preziosità del tempo che scorre, su ogni tavolo campeggia una clessidra. *attimi-heinzbeck.com*

Come eravamo

50 ANNI IN DOLCEZZA

Look cotonato, un tutorial su come fare il centrotavola perfetto e uno zuccotto natalizio in copertina: nel dicembre del 1968 *La Cucina Italiana* era così. Più o meno in contemporanea nasceva Kinder (dal tedesco «bambino»), linea di dolci per i più piccoli amata da generazioni di baby-golosi. Un successo globale per la Ferrero, che non ha mai abbandonato lo slogan originale «più latte e meno cacao». Il testimonial Günter Euringer (sotto) è rimasto lo stesso «solo» fino al 2005. Un concorso e altre sorprese per festeggiare i cinquant'anni del marchio. *kinder.com*

Regalatevi un brindisi

Cenone in vista? Gli eno-bistrot Signorvino creano per voi una **carta dei vini ad hoc**, tutta da sorseggiare. C'è il *Natale in Rosso*, per esempio, con una selezione di vini in nuance (dall'Amarone al Brunello di Montalcino) e il *Natale a tutto pasto* (dal Prosecco Extra Dry alla Barbera d'Asti). In alternativa, optate per una cena augurale in una delle botteghe del marchio, con degustazione guidata di vini ed eccellenze regionali. *signorvino.com*

FOTO **ADRIANO TRUSCELLO**

L'***Ultima Cena*** di **Leonardo da Vinci**. Sotto, Eataly Smeraldo, a Milano.

MILANO VAL BENE UNA CENA

La Cucina Italiana e un noto ambasciatore del cibo italiano nel mondo vi invitano a sedervi a tavola

Fichi, datteri, ghiande, ma anche anguilla, more di gelso e agrumi: sono un inno alla biodiversità gli ingredienti dipinti da Leonardo in uno dei suoi capolavori più celebri, l'*Ultima Cena*. L'opera nel 2019, in occasione dei 500 anni dalla morte dell'artista, potrà essere ammirata da gruppi più numerosi in visite della durata di ben 30 minuti (anziché i 15 canonici), grazie al raddoppiamento dell'unità di trattamento aria (U.T.A.) sovvenzionato da Eataly, il gruppo agroalimentare fondato da Oscar Farinetti (vedi l'intervista a pag. 96). Ogni giorno, 10mila metri cubi di aria pulita saranno immessi nel refettorio di Santa Maria delle Grazie, a Milano, che custodisce l'opera. Una campagna di sensibilizzazione inoltre rende possibili visite guidate per i clienti del marchio. A seguire, social table a tema leonardesco nello store di **Milano Smeraldo**. Sempre qui, il 27 gennaio, noi de ***La Cucina Italiana*** allestiremo una serata in nome delle nostre eccellenze gastronomiche: «La Cena Eataliana». Come partecipare? Nel prossimo numero troverete il **coupon con uno speciale sconto e i dettagli dell'evento**. Curiosità sul menu? Seduti a tavola con voi ci saremo anche noi della redazione. Vi aspettiamo! *#lacenaeataliana*

Parola di cuoco

Un kit al dente

Un cofanetto con 4 formati speciali di pasta preparata con semola di grano duro aureo 100% italiano e trafilata al bronzo, ma anche un grembiule e un ricettario ideato dallo chef bistellato Antonino Cannavacciuolo, ambasciatore del marchio: è l'idea di Voiello per un regalo natalizio da buongustai. In edizione limitata a portata di click: lo trovate su *amazon.it*.

Arriva dalle più evolute cucine professionali un grande aiuto per le ricette di casa: **l'abbattitore** di Smeg. L'unico che «cucina» per te. Come? Con la funzione *Ready-to-Eat*, per esempio, questo apparecchio permette di conservare il cibo preparato e già porzionato alla temperatura da frigo fino a quando desiderate, per poi scaldarlo automaticamente all'orario programmato. Con **l'abbattimento rapido** le vostre ricette, da bollenti, passeranno in poco tempo a +3 °C, consentendo di conservare a lungo i cibi gustosi come appena fatti. Più sicurezza e bontà: con la **surgelazione rapida** potrete portare i cibi a -18 °C direttamente al cuore, tramite la sonda che permette il costante controllo della temperatura interna. Un processo virtuoso che continua con lo **scongelamento controllato**, che mantiene l'idratazione dell'alimento evidandone l'ossidazione e la perdita di consistenza. L'abbattitore è anche dotato di funzioni di riscaldamento tra cui la **lievitazione naturale** con cui si possono preparare impasti leggeri e digeribili, utilizzando pochissimo lievito. Provate infine la **cottura lenta a bassa temperatura**: l'abbattitore Smeg consente di cuocere la carne a 75 °C, anche con la sonda, ottenendo una morbida consistenza e un sapore unico.

Bontà sottovuoto
Marinature di carne e pesce, ma anche infusi e liquori aromatizzati: con la nuova ***funzione chef*** *del cassetto sottovuoto di Smeg, è possibile preparare in pochi minuti ricette che di solito richiedono ore e ore. Una «magia» che accelera la preparazione dei piatti, mantenendone intatti sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Potete scegliere tra il sottovuoto* ***in barattolo*** *(ideale per proteggere anche da polveri e batteri e quindi particolarmente adatto ai cibi dei bambini) e quello* ***in busta****, optando tra 3 gradi di intensità, a seconda dell'alimento e della ricetta. Il risultato? Pietanze dal colore vivo, pochi grassi, sapore pieno e consistenza tenerissima. E infine* ***zero sprechi****: rispetto ai sistemi tradizionali, il sottovuoto conserva gli alimenti 4 volte più a lungo.*

CIAMBELLA AL COCCO CON CIOCCOLATO

Ingredienti per 8 persone
***120 g** latte di cocco – **100 g** farina 00 più un po'*
***80 g** burro morbido più un po'– **50 g** cioccolato fondente*
***50 g** panna fresca – **50 g** farina di cocco – **50 g** zucchero a velo*
***30 g** gocce di cioccolato – **25 g** miele di acacia – **2 g** lievito in polvere per dolci – **2** uova – **10 g** scaglie di cocco*

Fate rinvenire la farina di cocco nel latte di cocco per dieci minuti. **Mescolate** il lievito con la farina 00. Montate 60 g di burro con lo zucchero a velo e il miele, quando saranno ben montati incorporate le uova, uno alla volta, il mix di farina di cocco e latte di cocco, quindi la farina con il lievito e infine le gocce di cioccolato. **Imburrate** e infarinate una tortiera da ciambella (ø 20 cm), distribuitevi l'impasto e infornate a 180 °C per circa 30'. **Tritate** il cioccolato. Portate a bollore la panna, toglietela dal fuoco, unitevi il cioccolato tritato, 20 g di burro e mescolate bene ottenendo una ganache che servirà per glassare la ciambella. **Sfornate** la ciambella, sformatela e fatela raffreddare nell'abbattitore utilizzando l'apposita funzione «Torte e strudel». **Versate** la ganache calda sulla ciambella e riponete nuovamente nell'abbattitore impostando il programma automatico «Mousse e creme» per accelerarne la solidificazione. Guarnite con il cocco.

CONVERSAZIONE: L'INGREDIENTE SEGRETO

Quali sono le tecniche di una padrona di casa abile e aggiornata nell'accogliere gli ospiti? Con i consigli del più eccelso osservatore mondano e qualche nota aggiuntiva, il gioco è fatto

di FIAMMETTA FADDA

«Per almeno quarantacinque secondi ogni ospite diventava l'amico più intimo, caro, divertente, spiritoso, complice mai avuto. Ogni ospite maschio, la padrona di casa lo toccava sul braccio (qualsiasi altra parte del corpo presentava qualche problema) aggiungendo forse una certa pressione sentita, sincera. Ogni ospite, maschio o femmina, lei lo guardava con un radar applicato agli occhi, come se fosse affascinata (da vivacità, spirito, bellezza, e ricordi comuni incomparabili)». È la lezione di perfezione mondana descritta da Tom Wolfe in *The Bonfire of the Vanities*, *Il falò delle vanità*, romanzo-osservatorio insuperato dei tic dell'alta società newyorchese degli anni Ottanta, poi film di Brian De Palma. Il messaggio è: fare in modo che l'invitato, uscendo, si senta migliore, più bello, più soddisfatto di sé di quando è arrivato.

SALE L'UMORE

Per scaldare l'atmosfera niente funziona meglio di un drink. Idealmente è la padrona di casa a pilotare subito l'ospite verso il tavolo delle bevande e accudirlo o farlo accudire. Quali bevande? Qualsiasi scelta godrà di enorme valore aggiunto se fornita di una storia da raccontare: è un vino da uve autoctone allevate con metodo Demeter scoperto in una zona ancora sottovalutata; la tonica del gin&tonic è il risultato di una vostra maniacale ricerca (citare i nomi dei «botanicals»). Bollicine? Sì, ma in Cocktail Champagne, il più parigino degli aperitivi chic, capace di nobilitare anche sparkling wines poco blasonati, e il più facile da riprodurre in casa onorevolmente: una zolletta di zucchero in fondo al bicchiere, tre gocce di angostura, bollicine o Champagne.

SOCCORSI MINIMI

I perfetti padroni di casa non abbandonano a se stesso l'ospite timido, o straniero, o che non conosce nessuno dei presenti, ma lo pilotano verso le persone più adatte per farlo sentire a proprio agio. La stessa tecnica spesso funziona per disincagliare crocchi chiusi, dirottando altrove un paio di persone e introducendo contemporaneamente il nuovo venuto. Se qualcuno è moooolto timido, lo promuovono ad assistente affidandogli piccoli compiti simpatici di aiuto casalingo.

CIRCOLARE, CIRCOLARE

Evitate di farvi coinvolgere in lunghe conversazioni: «Scusatemi, torno tra un attimo» (e poi scomparite assorbiti altrove) è la formula rodata per allontanarsi in modo impeccabile. Non trascurate il più classico escamotage per far circolare gli ospiti posizionando il buffet da un lato e le bevande al lato opposto della sala.

PECCATI VENIALI E MORTALI

Da evitare e scongiurare con garbo se altri li commettono. 1) «Allora gli ho detto: relata refero» (lo sfoggio di cultura è inopportuno); 2) «Allora lui ha detto..., e lei ha risposto..., e lui ha ribattuto..., e lei...» (nelle conversazioni le citazioni vanno ridotte al minimo); 3) «Questo mi ricorda quella volta che...» (lo sbadiglio incombe); 4) «Mi sono spiegato?» (anche troppo); 5) «Ma forse vi sto annoiando» (sì, molto). ■

FOTO R. LETTIERI

LA FORMA PREMIA

Incontro con i Gennari, maestri del parmigiano reggiano e sperimentatori di stagionature vertiginose. Merito anche di una vasca dove non si cambia l'acqua da più di mezzo secolo

Paolo Gennari, al centro, tra i nipoti Andrea e Laura, figli del fratello Tino. Sono loro che oggi gestiscono il caseificio di famiglia a Collecchio, in provincia di Parma.

«Ci definiamo estremisti del parmigiano, perché nonostante la crescita importante che ha portato la nostra azienda da 3 a 100 forme al giorno (25mila all'anno, esportate in 40 paesi), produciamo ancora con gli stessi metodi che usava mio padre, più di cinquant'anni fa». Così ci racconta Paolo Gennari, mastro casaro che oggi gestisce il caseificio di famiglia insieme con il fratello Tino e i nipoti Andrea e Laura. Un lungo cammino di qualità che ha portato a un traguardo importante: nel 2018 il loro Parmigiano Reggiano DiSola-Bruna 36 mesi ha vinto l'**Italian Cheese Awards** come miglior formaggio italiano con stagionatura superiore ai 24 mesi. Che cosa rende così speciali i parmigiani Gennari? Innanzitutto il latte, che proviene per metà dall'azienda agricola di famiglia (1700 capi di bestiame di proprietà) e per il resto da altri cinque fornitori, che lavorano con i Gennari da quasi mezzo secolo, così fidati da essere di famiglia. E poi le scelte di lavorazione, **poco caglio, poco sale** e un siero particolare, un «blend» ricavato dal latte di tre diverse razze bovine allevate in azienda, che rende il formaggio inimitabile. La vasca della salamoia, poi, ha la stessa acqua di sessant'anni fa. «C'è un ricambio naturale», spiega Paolo, «si aggiunge continuamente nuovo sale e le forme che vi sono immerse rilasciano continuamente nuova acqua; controlliamo di frequente la composizione chimica, ma non la cambiamo ogni 2-3 anni, come fanno altri caseifici. Ciò contribuisce al sapore particolare dei nostri parmigiani. Ne produciamo cinque: da mucche frisona, rossa reggiana e bruna, più i due bio di frisona e di bruna». **E le stagionature?** «Sono il nostro punto forte. Usiamo una parte di latte un po' più grasso, che consente alle forme di sostenere invecchiamenti più lunghi, 36, ma anche 60, perfino 100 mesi. Sono le nostre riserve: come si fa con il vino, ne abbiamo pochi esemplari molto stagionati, che sono sempre più apprezzati». LAURA FORTI ■

FOTO MARTINO DINI

I MIEI SPAGHETTI A LOS ROQUES

Giuseppe Sala, sindaco di Milano, racconta l'avventura, anche del palato, vissuta molti anni fa in un'isola (quasi) deserta

«Verso la fine dell'università con alcuni amici avevamo deciso di risparmiare durante l'anno per passare una vacanza estiva in Venezuela. A dir la verità non ricordo il motivo per cui avevamo scelto il Venezuela, ma alla fine quella fu la nostra meta: mare, spiagge mai viste e quella voglia di avventura che così hai solo a vent'anni. Era ancora uno di quei viaggi che si facevano prendendo il biglietto d'andata perché il ritorno lo decidevi dopo, senza fretta, il mitico "open ticket". Di sicuro oggi non me lo potrei più permettere.

«Partimmo certi solo della destinazione. Dopo un giro del paese, in un bar, incontrammo uno strano personaggio: era un inglese che come mestiere portava in giro turisti con il suo piccolo aereo. Era in partenza, disse, per Los Roques, un minuscolo arcipelago di isole non molto lontano dalla costa venezuelana, per prendersi qualche giorno di vacanza. Se ci andava, sul suo aereo c'era posto anche per noi. Dopo qualche birra, non si sa bene se per incoscienza o perché inebriati da quello che poteva aspettarci, partimmo con lui senza nemmeno sapere dove avremmo dormito, né cosa avremmo fatto. Arrivati su una delle isole ci fece conoscere un pescatore che, credo per l'equivalente di un dollaro al giorno, ci affittò una grande stanza per dormire.

«Il giorno dopo il pescatore ci affittò la sua barchetta a motore, questa volta i dollari erano diventati 4 o 5, e partimmo per una giornata di mare tra una miriade di isolette disabitate. Per la nostra esplorazione ci eravamo portati un "frigorifero" di polistirolo con un po' di acqua e delle birre. Il pescatore ci aveva dato una mappa e ci aveva spiegato che su una delle isole, in particolare, c'era una capanna abitata da una coppia e che, all'occorrenza, da loro avremmo potuto mangiare qualcosa.

Milanese, bocconiano, 60 anni, prima di ricoprire la carica di sindaco della città nel 2016, Giuseppe Sala è stato amministratore delegato e poi commissario unico del governo per Expo Milano 2015. Prima dell'impegno politico è stato un alto dirigente in Pirelli e Telecom Italia. È sportivo, buongustaio, ottimo intenditore di vini.

«Verso l'ora di pranzo raggiungemmo l'isola e la sorpresa fu inimmaginabile: la coppia che abitava nella capanna aveva vissuto a Roma, in Città del Vaticano, e lui aveva fatto il cuoco all'interno della Santa Sede. Ma ecco la seconda inimmaginabile sorpresa: ci disse che poteva farci un piatto di spaghetti (tra l'altro di marca italiana). Il nostro stupore divenne però vera euforia quando la moglie precisò che la loro specialità erano gli spaghetti con l'aragosta. Bastava avere solo un po' di pazienza. Proprio come in un film, il nostro cuoco si tolse la maglietta e, preso un barchino a motore, si buttò in acqua per riemergere poco dopo con una enorme aragosta.

«Tempo mezzora e ci fecero accomodare a un tavolino sulla sabbia, all'ombra delle palme, per servirci degli straordinari spaghetti con l'aragosta e una discreta quantità di birra ben fredda (avevano un generatore che permetteva di far funzionare un frigorifero).

«Ricordo ancora il sapore di quegli spaghetti, cotti al punto giusto e avvolti dal gusto straordinario della polpa di aragosta, reso forse ancora più eccezionale dalla situazione che stavamo vivendo. Poi ci addormentammo tutti su delle amache alla brezza dell'oceano, e dopo un paio d'ore ce ne tornammo pigramente ai nostri paglericci. Questo è il mio pranzo indimenticabile e giuro che corrisponde totalmente a verità». ■

FOTO 123RF

NESPRESSO. SCEGLIE I GRANDI CHEF PER ESALTARE LE PECULIARITÀ DELLE PROPRIE MISCELE. IL BACCALÀ MANTECATO DI TOMMASO ARRIGONI SI ILLUMINA ACCOMPAGNATO DA VOLLUTO: ELEGANZA E SAPORE IN UN INTRECCIO DI LUNGA PERSISTENZA
L'ECCELLENZA DEL
CAFFÈ

BACCALÀ MANTECATO, ZUCCA, CASTAGNE E SALSA DI CAPRINO

Tempo 1 ora
Ingredienti per 6 persone

PER IL BACCALÀ
***700 g** latte*
***300 g** baccalà dissalato*
***2** patate – **2** foglie di alloro*
***1** spicchio di aglio*
***1** rametto di rosmarino*
pepe in grani
olio extravergine di oliva

PER LE CASTAGNE
***100 g** castagne fresche senza buccia – **1** spicchio di aglio – alloro – maggiorana timo – olio extravergine di oliva*

PER LA ZUCCA
***400 g** polpa di zucca*
timo – alloro – maggiorana
***1** spicchio di aglio*
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA SALSA DI CAPRINO
***150 g** formaggio di capra morbido – **50 g** yogurt di capra*
sale – pepe

PER IL BACCALÀ
Versate in una casseruola il latte, unite il baccalà tagliato a pezzi. Preparate un mazzetto aromatico con l'alloro, il rosmarino, qualche grano di pepe e l'aglio schiacciato avvolgendo il tutto in una garzina e legando bene. Aggiungetelo nella casseruola con il baccalà e portate sul fuoco. Cuocete fino a quando il pesce non comincia a sfaldarsi. Nel frattempo lessate le patate con la buccia, scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate.
Scolate il baccalà e montatelo con le fruste elettriche aggiungendo le patate e 100 g di olio unito a filo.

PER LE CASTAGNE
Sbollentate per 3 volte le castagne cambiando l'acqua sempre. Scolatele, asciugatele, raccoglietele in una casseruola e copritele completamente con l'olio. Profumate con uno spicchio di aglio e le erbe aromatiche e cuocetele sul fuoco al minimo, in modo che non raggiungano mai il bollore, per 10-15 minuti.

PER LA ZUCCA
Pelate e tagliate la zucca a cubetti regolari, disponetela su una placca foderata di carta da forno e condite con olio, sale, pepe, erbe aromatiche e 1 spicchio di aglio. Infornate a 170 °C fino a quando la polpa non sarà morbida. Sfornatela, passatela al setaccio ottenendo una crema; salate ancora, se serve.

PER LA SALSA DI CAPRINO
Frullate tutti gli ingredienti unendo 25 g di acqua fino a ottenere una salsa liscia tipo maionese.
Distribuite sul fondo dei piatti la crema di zucca, accomodatevi qualche quenelle di baccalà mantecato, completate con le castagne e la salsa di caprino. Decorate a piacere con fette di zucca cotta e foglioline di acetosella rossa.

FASCINO SUDAMERICANO

VOLLUTO by NESPRESSO.

Solo Arabica del Brasile e della Colombia per una delle miscele più famose e iconiche di tutta la gamma Nespresso: **Volluto**. I chicchi provengono da piantagioni che fanno della qualità, del rispetto dell'ambiente e delle tradizioni i loro punti di forza. Nella tazzina regala **note dolci**, **biscottate** e leggermente **fruttate**, rafforzate da una piacevole acidità. La tostatura chiara dei chicchi mette in evidenza da un lato i profumi del caffè proveniente dal Brasile, **biscotto** e **cereali** come il **grano** e l'**orzo**, dall'altro le note fresche e fruttate di quello proveniente dalla Colombia.

VIA LIBERA ALLA CREATIVITÀ

Con la nuova macchina **Creatista Plus** è come essere dietro al bancone di un bar, ma a casa propria. Ecco la prima macchina nata dalla collaborazione di Nespresso e di Breville che permette di personalizzare il caffè macchiato, il cappuccino e il caffellatte con la tecnica della *Latte Art* usando la lancia vapore di cui è dotata. Una macchina dal design elegante, in acciaio con i bordi arrotondati, semplice e intuitiva da usare grazie al display a colori che guida nella personalizzazione delle ricette e nella manutenzione.

TORCIGLIONE UMBRO

DOLCISSIMA ITALIA

A Natale ogni regione sforna la sua specialità, in un trionfo di spezie, frutta secca, miele e scintillanti canditi. Ne abbiamo scelte cinque da Nord a Sud. E poi abbiamo creato una torta nuova che racchiude in sé i sapori di tutta la penisola, la bellezza e lo spirito delle nostre feste

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

CERTOSINO DI BOLOGNA

STRUFFOLI NAPOLETANI

Piatti del certosino e degli struffoli **Ceramiche Nicola Fasano**, vassoio dorato del torciglione, cucchiaino della mousse di ricotta e piccolo porta spezie d'ottone **Funky Table**, fondo di velluto **Colefax & Fowler**.

Torciglione umbro

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16 PERSONE

530 g farina di mandorle
500 g zucchero a velo
80 g fecola di patate
80 g mandorle con la buccia
50 g pinoli sgusciati
5 albumi
vaniglia – limone

Impastate la farina di mandorle con lo zucchero a velo, la fecola, i semi di un baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di 1 limone e 4 albumi. Lavorate il composto modellandolo in un lungo filoncino.
Schiacciatelo leggermente sui lati, poi arrotolatelo formando una spirale più o meno stretta.
Ponete il torciglione su una placca coperta con carta da forno, spennellatelo con l'albume rimasto, leggermente sbattuto, e cospargetelo con le mandorle a fettine e i pinoli. Infornatelo a 160 °C per 30 minuti; alzate poi a 180 °C e cuocete per altri 10-12 minuti.

Certosino di Bologna

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

500 g miele
350 g farina
250 g confettura di mele cotogne
200 g mandorle con la buccia
100 g frutta candita mista tritata (limone, ciliegie, cedro, arancia, melone)
80 g cioccolato fondente
75 g Marsala secco
50 g pinoli sgusciati
50 g cacao amaro
12 g lievito in polvere per dolci
frutta secca assortita
frutta candita intera
cannella in polvere
burro

Scaldate leggermente 300 g di miele con la frutta candita tritata.
Raccogliete in una ciotola la farina, il lievito, 1 cucchiaio di cannella, il cacao, il cioccolato e le mandorle sminuzzati, i pinoli, la confettura di mele cotogne e il Marsala; unite quindi il miele con la frutta candita e amalgamate bene.
Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella (ø maggiore 25 cm, ø minore 8 cm, h 6,5 cm) e riempitelo con l'impasto; lasciatelo riposare per 2 ore.
Decorate il dolce con fette di frutta candita e infornatelo a 180 °C per 50 minuti circa.
Sfornatelo, lasciatelo raffreddare e completate la decorazione con noci, nocciole, mandorle e pinoli.
Scaldate 200 g di miele e fatelo colare sul certosino per lucidarlo.

Struffoli napoletani

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

500 g farina
250 g miele
100 g zucchero
70 g burro
3 uova
3 tuorli
mandarino – arancia
olio di arachide
confettini di zucchero
Grand Marnier – sale

Impastate la farina con lo zucchero, il burro ammorbidito a pezzetti, le uova, i tuorli, la scorza grattugiata di ½ arancia e di 1 mandarino, un pizzico di sale e uno spruzzo di Grand Marnier. Lavorate il composto fino a ottenere un panetto liscio; copritelo e lasciatelo riposare per 2 ore.
Riprendete l'impasto, staccatene piccole porzioni e formate dei filoncini di 7-8 mm circa di diametro; tagliateli in piccoli gnocchetti, arrotondateli facendoli rotolare tra le mani, quindi friggeteli nell'olio caldo, pochi per volta, finché non saranno dorati.
Scolateli su carta da cucina.
Scaldate il miele in una casseruola capiente e, quando si sarà liquefatto, immergetevi gli struffoli e mescolateli finché non ne saranno ben ricoperti. Toglieteli dal miele e sistemateli su un piatto di portata. Decorateli con i confettini di zucchero.

Tripla torta con crema e frutti rossi

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora e 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA TORTA
280 g farina 00
280 g zucchero semolato
160 g burro – 160 g latte
120 g cioccolato bianco
80 g farina di mandorle
10 g lievito in polvere per dolci
4 uova – limone – sale
mandarino – arancia
PER LA CREMA
520 g mascarpone
350 g panna fresca
180 g miele
7 g gelatina alimentare in fogli (1 foglio e mezzo)
Grand Marnier
anice stellato
PER COMPLETARE
frutta fresca e secca a piacere
zucchero a velo

PER LA TORTA
Sciogliete il burro a bagnomaria, insieme con il cioccolato bianco spezzettato. Quando sarà completamente fuso, versatelo in una ciotola e mescolatevi il latte freddo.
Montate le uova con lo zucchero, utilizzando le fruste elettriche, per 7-8 minuti, finché non saranno spumose.
Aggiungete alle uova il composto di burro e cioccolato; profumate con la scorza grattugiata di 1 limone, 1 mandarino e ½ arancia.
Unite infine le farine, il lievito e un pizzico di sale. Amalgamate con una frusta.
Versate l'impasto così ottenuto in tre stampi a cerniera (ø 18 cm), foderati con carta da forno, poi imburrata e infarinata. Infornate a 170 °C per 30 minuti. Sfornate le torte, sformatele e lasciatele raffreddare completamente.
PER LA CREMA
Profumate 50 g di panna con 2-3 stelle di anice; lasciatele in infusione per 15-20 minuti.
Mettete la gelatina a bagno nell'acqua.
Mescolate il mascarpone con il miele e 4 cucchiai di Grand Marnier.
Scaldate la panna con le stelle di anice, senza farla bollire. Filtratela,

continua a p. 44 →

Semplificate al massimo: sostituite la torta con un panettone alto, eliminate la calotta, tagliatelo in tre dischi e farcitelo con la crema e la frutta. Provate anche con tre fette a stella ricavate dal pandoro.

TRIPLA TORTA CON CREMA E FRUTTI ROSSI

Vassoio dorato **Funky Table**.

Piatto della bisciola **Ceramiche Nicola Fasano**, vassoio dorato dei mostaccioli **Funky Table**, fondo di velluto **Colefax & Fowler**.

MOUSSE DI RICOTTA
AL TIMO LIMONE
CREMA GANACHE
AL CAFFÈ

quindi scioglietevi la gelatina strizzata. Lasciate raffreddare 2 minuti, quindi versate nel mascarpone.
Montate 300 g di panna e incorporateli al mascarpone.
PER COMPLETARE
Livellate la superficie delle tre torte, tagliando eventuali rigonfiamenti, in modo da ottenere tre basi piatte. Decoratene due con la crema al mascarpone e mettetele a riposare in frigorifero per 1 ora.
Toglietele dal frigo e sovrapponetele. Aggiungete anche l'ultima torta, come terzo strato. Decoratela con la crema rimasta e frutta fresca e secca a piacere.
Spolverizzate con zucchero a velo.

Bisciola della Valtellina

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

400 g farina 00 – 200 g latte
100 g farina di segale
100 g uvetta – 100 g fichi secchi
100 g gherigli di noce
80 g burro – 60 g zucchero
60 g grappa
60 g nocciole pelate e tostate
60 g castagne lessate
40 g miele
20 g lievito di birra fresco
20 g pinoli sgusciati
2 tuorli
vaniglia – sale

Mettete l'uvetta a bagno nella grappa.
Miscelate nell'impastatrice la farina 00 con la farina di segale, unitevi lo zucchero, il miele, il lievito sbriciolato e i semi di un baccello di vaniglia; unite poi il latte, il burro ammorbidito a pezzetti, i tuorli e, per ultimo, una presa di sale.
Impastate per 5-6 minuti, togliete l'impasto dall'impastatrice, lavoratelo a mano su un piano infarinato e raccoglietelo a palla. Ponetelo in una ciotola, copritelo con un panno umido e lasciatelo lievitare per circa 1 ora, finché non sarà raddoppiato di volume.
Sminuzzate intanto i fichi, le noci, le nocciole e le castagne.
Riprendete l'impasto e incorporatevi la frutta sminuzzata, l'uvetta e i pinoli. Formate nuovamente una palla e sistematela in uno stampo (ø 20 cm, h 4,5 cm). Lasciatelo lievitare coperto con la pellicola per un'altra ora.
Infornate il dolce a 170 °C per 45 minuti circa.

Mostaccioli molisani

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

700 g cioccolato fondente
500 g farina – 200 g miele
50 g zucchero di canna
50 g granella di mandorle
50 g granella di nocciole
25 g mosto cotto
20 g cacao amaro – 2 uova
1 arancia – 1 mandarino
1 limone – caffè
cannella in polvere
chiodi di garofano
ammoniaca per dolci
o lievito in polvere
olio di semi

Scaldate in una casseruola il miele con un pizzico di cannella e 1 chiodo di garofano schiacciato in polvere; unite alla fine un po' di scorza grattugiata di mandarino, di arancia e di limone.
Frullate le granelle di mandorla e di nocciola ottenendo uno sfarinato grossolano. Mescolatelo con la farina, il cacao e lo zucchero.
Unitevi quindi il miele con le spezie, le uova e 1 tazzina di caffè, 25 g di olio di semi, il mosto cotto e mezza bustina di ammoniaca per dolci (8-10 g). Mescolate ottenendo un impasto, che lascerete riposare coperto per 2 ore.
Stendetelo poi a 7-8 mm di spessore e tagliatelo a rombi, rimpastando via via tutti i ritagli.
Appoggiateli su due teglie coperte con carta da forno, spennellateli di acqua e infornateli a 170 °C per 18-20 minuti.
PER LA COPERTURA DI CIOCCOLATO
Fondete a bagnomaria il cioccolato spezzettato. Appoggiate i mostaccioli, uno alla volta, sui rebbi di una forchetta e immergeteli di piatto nel cioccolato fuso, quindi sgocciolate l'eccesso e lasciateli asciugare su una gratella. Se volete variare la copertura, fondete cioccolato gianduia e mescolatevi granella di nocciole.

E I PIÙ FAMOSI DEL NATALE? PER PANETTONE E PANDORO DUE CREME DA PROVARE SUBITO

Crema ganache al caffè

Impegno Facile
Tempo 15 minuti più 5 ore di raffreddamento
Vegetariana

200 g cioccolato bianco
200 g panna fresca
50 g caffè espresso
caffè in chicchi

Scaldate metà della panna con il caffè espresso e 1 cucchiaio di chicchi; non appena inizia a fremere, spegnete.
Spezzettate il cioccolato in una ciotola e versatevi sopra la panna calda, filtrandola. Mescolate fino a quando il cioccolato non si sarà fuso completamente.
Fate raffreddare la ganache in frigo per almeno 5 ore.
Montate infine la panna rimasta e incorporatela alla ganache.

Mousse di ricotta al timo limone

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana senza glutine

250 g ricotta
150 g panna fresca
50 g miele
timo limone

Scaldate il miele con 3 rametti di timo limone. Spegnete e fate raffreddare.
Mescolate il miele con la ricotta. Montate la panna non troppo soda e incorporatela con una frusta alla ricotta.

LO STILE DI UN GRANDE CLASSICO

Un filo di minuscole perle si alza armoniosamente dal fondo del bicchiere. Le bollicine si muovono verso l'alto, incrociandosi, sfiorandosi, per poi aprirsi sulla superficie del vino e impreziosire l'emozione dell'assaggio. Sembra che danzino, con leggerezza, come ballerine. È la magia del **Metodo Classico**, una lavorazione che ha bisogno di maestria, passione e tempo, scelta da Rotari per produrre i millesimati della linea **Trentodoc AlpeRegis**, caratterizzati da un sapore minerale e fruttato, tipico dei grandi spumanti del territorio dolomitico.
La cantina, che nasce proprio tra le vette del Trentino e prende nome dal valoroso re longobardo che qui vinse numerose battaglie, è sinonimo di qualità, eleganza e disciplina, le stesse doti che deve avere una ballerina di danza classica, per diventare un'étoile.

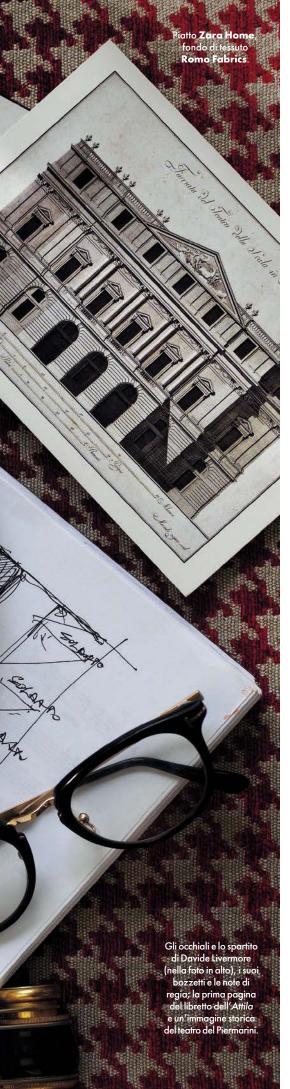
L'**Extra Brut** è uno chardonnay che esprime l'essenza del territorio alpino, come il **Pas Dosé**, che, con oltre 60 mesi sui lieviti, è pensato per i palati più evoluti. Il **Brut Rosé** è un equilibrio di chardonnay e pinot nero, corposo, fresco e persistente.

I TRENTODOC ALPEREGIS DI ROTARI SCANDISCONO I MOMENTI DI FESTA E DI ARMONIA QUOTIDIANA CON CARATTERE ED ELEGANZA

di ANGELA ODONE,
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Un risotto alla ribalta

Rilettura della ricetta preferita di Giuseppe Verdi. Ai fuochi Davide Livermore, il regista dell'*Attila*, l'opera che aprirà la stagione del Teatro alla Scala

Piatto **Zara Home**, fondo di tessuto **Romo Fabrics**.

«Il re s'avanza, Wodan lo cinge di sua possanza». Così mi appare Davide Livermore, come Attila nel prologo del libretto dell'opera verdiana. Travolgente e risoluto, mentre, con il cucchiaio di legno in mano, mi descrive le immagini apocalittiche dipinte da Giuseppe Verdi nell'opera che lui porterà in scena per la prima di tutte le prime, il 7 dicembre al Teatro alla Scala a Milano.

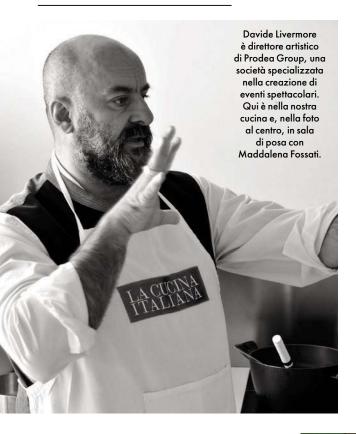
Torinese, allievo di Carlo Majer (che fu direttore artistico del Teatro Regio di Torino e del San Carlo di Napoli), è un uomo vulcanico, cultore delle radici familiari, anche toscane e inglesi, profondo conoscitore dell'ippica e del valore della competizione sportiva. Il suo profilo è difficile da tracciare perché ha girato i teatri di tutto il mondo e **sperimentato quasi ogni arte**: scenografo, ballerino, cantante, sceneggiatore, costumista, attore, regista d'opera e anche scrittore (è appena uscito *1791. Mozart e il violino di Lucifero*, thriller musicale scritto con Rosa Mogliasso e pubblicato da Salani Editore). Una cosa però posso affermarla con certezza, è un gran narrator-fascinatore.

Ama da sempre la cucina e le sfide e ha accettato il nostro invito con slancio. Mentre trita il prezzemolo mi racconta di quando, bambino, andava nel pollaio della casa di campagna a raccogliere le uova. A otto anni, per dimostrare di esserne capace mangiò, uno dopo l'altro, undici uova crude: «Prendi un chiodo, fai un buco sopra, fai un buco sotto, lo mangi e avanti un altro» (detiene tuttora il record familiare). Mima con enfasi il gesto del chiodo sul guscio delle uova, poi riprende a cucinare.

Per prima cosa prepara i **carciofi dritti alla Lando** (il suo papà) da usare al posto degli asparagi, previsti invece nella ricetta codificata e dedicata a Giuseppe Verdi da Henri-Paul Pellaprat, allievo di Auguste Escoffier. Ricorda che a casa sua c'erano gli uomini ai fornelli e che una volta, ospite da un amico, chiese, con il massimo candore: «Ma tua mamma cucina? La mia è bravissima nel bricolage».

Quando torna a casa, Davide Livermore si dedica con trasporto alla gastronomia, e si vede che è a suo agio tra coltelli e padelle. «Cucinare è un momento di svago, l'unico in cui posso spengere tutti i pensieri e riposare la mente». La sua passione segreta (un'altra sfida), però, è «resuscitare frigoriferi che sono sarcofaghi», riuscendo a imbandire una cena con i pochi ingredienti che ha a disposizione. →

Gli occhiali e lo spartito di Davide Livermore (nella foto in alto), i suoi bozzetti e le note di regia; la prima pagina del libretto dell'*Attila* e un'immagine storica del teatro del Piermarini.

Davide Livermore è direttore artistico di Prodea Group, una società specializzata nella creazione di eventi spettacolari. Qui è nella nostra cucina e, nella foto al centro, in sala di posa con Maddalena Fossati.

Lo stesso approccio lo usa, dal 2012, nella direzione artistica del **Baretti di Torino**, un teatro parrocchiale che, per volontà del Don, «parrocchiale» non doveva esserlo per niente. Così, con mezzi ai minimi termini e molta sperimentazione, ha ottenuto grandissimi risultati.

Qualche segreto sulla prima scaligera? Mentre bagna il risotto, mi svela che le riprese televisive saranno diverse dal solito, grazie a una sinergia tra la sua regia e quella della Rai: più di una macchina da presa sarà inserita nella scenografia così da restituire nella diretta in mondovisione ogni sfumatura dell'opera. Per riscoprire il valore del lavoro minuto e al tempo stesso colossale che c'è dietro uno dei tanti capolavori della nostra cultura.

Il risotto è pronto, ma prima di assaggiarlo insieme vorrei sapere che cosa mangia prima della prima: «Nei miei sogni migliori cinque ostriche con una goccia di Tabasco, ma spesso la realtà è diversa...». E dopo? «Un bicchiere di vodka». Buio in sala, su il sipario. ■

«Cucinare è un atto di amore vero. Ha a che fare con il brillio degli occhi e dell'anima e lo sfarfallare del cuore»

Risotto quasi alla Giuseppe Verdi

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g riso Carnaroli**
- **150 g funghi champignon mondati**
- **100 g 1 fetta di Prosciutto di Parma Dop**
- **100 g pomodori pelati**
- **100 g panna fresca**
- **80 g Parmigiano Reggiano Dop**
- **80 g guanciale a dadini**
- **6 carciofi – 1 cipolla a fettine**
- **brodo vegetale**
- **vino bianco secco**
- **prezzemolo – limone**
- **menta – aglio – burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tritate finemente un bel ciuffo di prezzemolo e uno di menta.
Sbucciate 1 spicchio di aglio e tagliatelo a dadini.
Mondate i carciofi e immergeteli a mano a mano in una ciotola di acqua acidulata con succo di limone perché non si anneriscano.
Sgocciolateli e asciugateli delicatamente. Aprite le corolle e farciteli con il guanciale, poco aglio, il trito di prezzemolo e menta, sale e pepe.
1. Accomodate i carciofi «a testa in giù» in una casseruola con un paio di cucchiai di olio. Portate sul fuoco e fate rosolare per alcuni minuti, poi sfumate con ½ bicchiere di vino, fate evaporare, bagnate con un paio di mestoli di brodo vegetale, riducete la fiamma, coprite e cuocete per 15 minuti circa.
Prelevate 3 carciofi e affettateli finemente. Completate la cottura degli altri in 10 minuti. Infine divideteli a metà per il lungo e teneteli in caldo.
Affettate gli champignon.
Tagliate a striscioline la fetta di prosciutto crudo.
2-3. Rosolate la cipolla in una casseruola velata di olio, dopo un paio di minuti unite gli champignon, dopo altri 2 minuti i carciofi affettati e le striscioline di prosciutto. Cuocete per 1 minuto, quindi aggiungete anche i pomodori pelati e il riso, mescolate brevemente, sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare.
4. Portate il risotto a cottura bagnandolo via via con il brodo necessario.
Toglietelo dal fuoco e mantecatelo con una generosa noce di burro e con la panna. Completate con il parmigiano grattugiato.
Distribuite il risotto nei piatti, unite i mezzi carciofi caldi e servite subito.

PREZIOSO NEI SECOLI

La nascita del primo Grana Padano si fa risalire intorno all'anno 1000, nell'abbazia del borgo di Chiaravalle, a sud di Milano. Qui i monaci disponevano di molto latte fresco e per conservarlo a lungo ebbero l'idea di cuocerlo nelle caldaie del monastero, aggiungervi caglio e sottoporlo a salatura. Ottennero un formaggio a pasta dura che diventava più saporito a mano a mano che passava il tempo, mantenendo le proteine, i minerali, le vitamine e i grassi buoni del suo ingrediente principale. Da allora il metodo produttivo è rimasto lo stesso e per questo il Grana Padano Dop di oggi continua a essere unico nella forma, nei principi nutritivi e nel gusto.

Il Consorzio Tutela Grana Padano torna nel luogo di origine, fra le antiche mura dell'abbazia lombarda di Chiaravalle, allestendo uno spazio dedicato alla conoscenza della storia millenaria di questo formaggio apprezzato in tutto il mondo e celebrando il suo legame con il territorio e con l'arte dei casari.

Per via della lunga stagionatura, i monaci chiamarono il loro formaggio *caseus vetus*, formaggio vecchio, mentre il popolo gli diede il nome di «grana», per la consistenza granulosa dei cristalli di calcio presenti nella pasta. Ed è proprio dall'antica ricetta, svelata qui sotto, che nasce il Grana Padano Dop, un ingrediente prezioso in cucina, perché fa bene e non contiene lattosio, e perché si può usare in tanti modi: a pezzetti, grattugiato o come base per diverse preparazioni.

CASEUS VETUS

Si versano 20-25 pesi di latte spannato in caldaia.
Si scaldano fino a «soffrire il braccio nudo».
Si pone un'oncia di buon caglio ben sminuzzato in acqua.
Si mette tanto zafferano, quanto starebbe sopra un quattrino.
Com'è cagliato il latte, si rompe col bastone tondo.
Poi il «casaro», pulito di bucato, rimescola con le mani, rivolgendo la massa al fondo della caldaia ch'ei conosse essa ugualmente cotta.
La leva fuori cacciandovi sotto un panno ben bianco.
Infine la pone nella fascia di legno sopre del pressore acciocché esca tutto il siero del latte superfluo.
La mattina seguente lo si porta sopra le «scalere».
Poi lo si volge ogni giorno e lo si netta con uno straccio ogni tre giorni, per 25-30 giorni.
Si continua così finché il formaggio si è ben indurito.
Si pongono le forme in luogo asciutto e ventilato per permettere una stagionatura che porti a resistere molto tempo.

Tratto da *Venti giornate nell'agricoltura et de piaceri de la villa*, opera cinquecentesca dell'agronomo Agostino Gallo

FONDUTA DI GRANA PADANO DOP

Ingredienti per 4 persone
***280 g** latte magro – **160 g** Grana Padano Dop*
***160 g** funghi champignon puliti*
***120 g** sedano pulito più alcune foglioline per decorare – **20 g** fecola di patate*
olio extravergine di oliva
noce moscata – paprica – sale – pepe

Portate a bollore il latte con la fecola, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Spegnete il fuoco e amalgamatevi con la frusta il Grana Padano Dop grattugiato, mescolando fino a ottenere una fonduta. **Tagliate** il sedano a pezzetti e gli champignon a fettine; rosolate tutto in padella con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti, infine salate. **Servite** la fonduta, ben calda, con le verdure rosolate e insaporite con un pizzico di paprica e foglioline di sedano.

BEVIAMOCI SOPRA (AI TABÙ)

di ALDO FIORDELLI

1 Oggi il rosato è di gran moda, servirne uno risolleverà (dal telefonino) l'attenzione della nipote millennial. Basta **unire spumante e vino rosso**, meglio se invecchiato. Gianni Agnelli, un maestro del mettere qualcosa sopra un'altra senza peggiorarle entrambe (il piumino sul blazer, la cravatta sul maglione, l'orologio sul polsino), quando era azionista di Château Margaux aggiungeva un cucchiaino del grande Bordeaux nella flûte dello Champagne. Un'alternativa più femminile è sostituire il vino con una lacrima di Elisir di Rose dell'Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella. Partite sempre da uno Champagne molto agrumato, vitale e fragrante come un Louis Roederer.

2 Spumante e Champagne non a temperatura sono da rifiutare sempre, col **ghiaccio nel bicchiere** tollerabili. I giovanissimi lo fanno, a disapprovarlo potrebbe essere il cugino aspirante sommelier. La bollicina si annacquerà, l'impoverimento è certo, ma risulterà anche meno gasata e alcolica, cosa che in una lunga cena risulterà meno volgare di quanto sembri. Robert-Jean de Vogüé, storica guida di Moët & Chandon, sosteneva che abitudini così andrebbero educatamente assecondate.

3 È avanzato uno Champagne, un Franciacorta o un Prosecco? Spesso lasciarlo **in frigo stappato** è la soluzione migliore per preservarlo, purché la temperatura sia più bassa possibile. Buio e freddo funzionano meglio dei tappi per le sciampagnotte (il vino tende a sgasarsi al momento della riapertura) o del famigerato cucchiaino nel collo della bottiglia.

4 Se non avete mai provato a **cambiare i bicchieri dopo un piatto con le uova**, forse dovreste. È un consiglio per chi serve l'insalata russa. A un buon naso non sfuggirà quella nota velata assorbita dai calici, che sporca la purezza di un vino dopo aver mangiato delle uova. A far spallucce potrebbero essere i vostri ascendenti scettici che vedono in voi solo delle vittime di Masterchef o gli affini solidali, pensando ai calici che avrete da asciugare a notte fonda. Riempite un bicchiere pulito versando lo stesso vino servito insieme alle uova e invitate gli ospiti ad annusare entrambi. Si renderanno conto della puzzetta che state risparmiando loro.

5 Più sdoganata, ma dura ad attecchire per colpa del fondamentalista delle tradizioni, la possibilità di abbinare **il rosso col pesce**. Si può sempre fare gradatamente e cominciare con un rosato, per esempio Lacryma Christi del Vesuvio, quasi salato; altrimenti con un rosso non troppo astringente, come una Barbera d'Alba, o usare la scusa del vino senza solfiti col Sangiovese di Sardi Giustiniani dalla Lucchesia, perfetti con le carni grasse del capitone.

Ecco le dieci cose che non avete mai osato fare col vino. Un esempio? Il rosato mescolando Champagne e Barolo

6 Avete ritrovato un **decanter** che farebbe la sua figura a tavola. Non rinunciate a un pizzico di originalità, **usatelo per un bianco**. Prodotti col minimo contatto all'aria, in tini d'acciaio, spesso usando gas inerti per proteggerli dall'ossidazione, imbottigliati giovanissimi, i bianchi devono respirare quanto i rossi per esprimere il massimo dei profumi. Decantate un vino complesso come il Batàr di Querciabella o l'ultima riserva 2015 di Verdicchio di Jesi della Tenuta di Tavignano.

7 Bere il **bianco secco** solo giovane lascia apprezzare la fragranza del frutto e la vena acidula, ma in un vino **invecchiato** aumentano i profumi speziati e il gusto diventa più sapido, fino a note di agrumi, olive verdi, polvere da sparo come nel Trebbiano d'Abruzzo 2014 di Valentini, al massimo da adesso. I parenti penseranno che state approfittando per svecchiare la cantina, ma Natale è l'occasione per un bianco importante e loro, malvagi a pensar male, si ricrederanno al primo assaggio.

8 I **vini rossi** giovani, ma anche quelli austeri come Brunello, Barolo, Amarone o Aglianico, dovrebbero talvolta stare **in frigorifero**. L'espressione francese di *vin chambré*, tradotta con «temperatura ambiente», è nata nei palazzi nobiliari tenuti, noblesse oblige, a 16-18 °C. Sotto, i vini sembrerebbero troppo astringenti; sopra, troppo alcolici. Con la sala da pranzo piena di parenti, il camino acceso e il riscaldamento a 25 °C, a tavola potrebbero esserci anche a 30 °C: il vostro grande rosso dovrebbe essere servito sui 14 °C. Padri e zii vi accuseranno di rovinare le riserve conservate per anni in cantina, ma voi lasciate che il vino, come la polemica, si stemperi nel bicchiere.

9 Si chiama *bevr'in vin* o *sorbir d'agnoli*. È la vecchia tradizione tra Gonzaga ed Estensi di aggiungere **un cucchiaio di rosso nel brodo**. Era un aperitivo-antipasto considerato un elisir di lunga vita (*al bevr'in vin l'è la salut ad l'omm*) per sopravvivere al triangolo della Bassa Padana tra Ferrara, Parma e Mantova. Qualcuno potrebbe inorridire di fronte a una tradizione popolare e pressoché estinta. «Io lo faccio alla fine, quando nella scodella è rimasto un po' di brodo, per non contaminare i poveri agnoli», dice Camillo Langone. Se siete in famiglia concedetevelo, se non altro vi divertirà.

10 Una delle regole auree dei sommelier è il vino dolce con il dolce. Ma a Natale e a San Silvestro a fine pasto il palato avrebbe bisogno di **un contrasto più che di un'assonanza**. Avete mai abbinato un Marsala secco al cioccolato? O uno Sherry? La loro lunghezza interminabile rinnoverà il gusto del dolce a ogni boccone e addolcirà la polemica del cugino aspirante sommelier. ■

FOTO AG. 123RF

PIAZZA DI SPAGNA

Frittini e tapas, Champagne e capitone. Sulla tavola di Annamaria la tradizione romana accoglie spunti iberici. E il pranzo di Natale diventa un «racconto di vita», tra piatti tipici di trattoria e un ristorante con flamenco

di SARA TIENI, foto GIACOMO BRETZEL

È originale il Natale di Annamaria Bonanni, che alla cucina laziale aggiunge anche un po' di *sabor* ispanico. Ma il 25, a pranzo, la tradizione non si tocca: «Oltre all'abbacchio con le cicoriette, non mancano mai i frittini di broccolo romanesco in pastella e quelli dolci, di mele (*piccolo estratto del grande fritto misto alla romana con carni e frattaglie di vitello e agnello*, ndr)», svela Annamaria. Con una piccola innovazione: si brinda a Champagne, «come vuole mia figlia Manuela». Questa signora negli anni Cinquanta prese in mano la trattoria di famiglia, dove aveva imparato i veraci piatti romaneschi (primo l'abbacchio, più buono di tanti perché cucinato a pezzi piccoli e con uno speciale condimento agro), e ne fece uno dei primi ristoranti italo-spagnoli di Roma, in piena Dolce Vita. «Avevo vent'anni e lavoravo nel locale dei miei che si chiamava "Inizia con la tranquillità". Poi feci un viaggio in Spagna. Fu una rivoluzione:

Abbacchio alla cacciatora

«Questa è una ricetta di mia nonna Armanda. Il segreto è il condimento per brasare la carne, che preparo con i vini invecchiati del ristorante di famiglia»

Mescolate mezzo bicchiere di aceto, mezzo bicchiere di vino rosso invecchiato e poco sale. Pestate finemente in un mortaio gli aghi di un rametto di rosmarino con gli spicchi di aglio. Unite al misto di aceto e vino. In una padella larga e bassa rosolate con poco olio i pezzi di abbacchio, finché non si dorano. Alzate la fiamma e sfumate con il condimento, quindi coprite subito con un coperchio. Cuocete a fuoco dolce per 15 minuti, scoperchiate e fate asciugare per altri 5-10 minuti. Servite guarnendo con un rametto di rosmarino.

Che cosa serve per 8 persone
1,5 kg di abbacchio tagliato a piccoli pezzi, 3 spicchi di aglio, 2 bei rametti di rosmarino, vino rosso, aceto di vino bianco, olio extravergine di oliva, sale.

Nel salotto della sua casa **Annamaria Bonanni** affetta il rotolo di pasta sfoglia farcito, uno degli antipasti del menu natalizio. Sotto, la cicorietta selvatica al peperoncino e i broccoli, contorno tipico dell'abbacchio ovvero dell'agnello: anche se il suo momento migliore è la primavera, si trova tutto l'anno e a Roma, nelle grandi occasioni, a Natale come a Pasqua, è il «piatto della festa».

Rotoli delle feste

«Sono un antipasto semplicissimo che ha conquistato tutta la famiglia. Li ho preparati con le mie figlie Emanuela e Roberta; nel ripieno di ciascuno ci sono uno o più ingredienti tipici laziali»

Farcite la prima sfoglia con gli spinaci saltati con una noce di burro e conditi col parmigiano, il prosciutto crudo e la ricotta romana in scaglie. Farcite la seconda sfoglia con la cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino; coprite con le fettine di guanciale e completate con la scamorza; mettete le carote al centro, parallele al lato lungo, una dietro l'altra. Per la terza sfoglia: insaporite il broccolo romanesco con poco olio, aglio, sale e pepe; schiacciatelo con la forchetta, stendetelo sulla sfoglia e coprite con le fette di mortadella e pecorino romano. Arrotolare le sfoglie sul lato lungo e sigillate la pasta sul lato corto. Spennellate i rotoli con 1 uovo sbattuto e infornate a 180 °C per 20-25 minuti. Fate intiepidire, prima di affettare.

Che cosa serve per 3 rotoli
150 g di spinaci lessati, 150 g di cicoria lessata, 150 g di broccolo romanesco lessato, 100 g di prosciutto crudo, 100 g di guanciale affettato sottile, 100 g di ricotta romana, 100 g di scamorza affettata, 100 g di mortadella a fette, 100 g di pecorino romano a fettine, 30 g di parmigiano grattugiato, 3 fogli di pasta sfoglia rettangolare, 2 carote lessate, 2 spicchi di aglio, 1 peperoncino fresco, 1 uovo, burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

importai menu, arredi e ballerini di flamenco». Con la sorella Rita, Annamaria aprì quindi El patio, gestito oggi dal nipote Giorgio, che mixa ancora piatti romani e iberici.

«La vigilia di Natale, anche a casa, iniziamo con tapas di pesce come le acciughe marinate o i gamberi all'aglio. Ma poi arriva il capitone in agrodolce e una bella spigola al forno. Cambio ogni anno le ricette, spesso ispirandomi a quelle de *La Cucina Italiana*, di cui colleziono i numeri natalizi».

ANTIPASTI
SECONDI
TUTTO PRONTO,

DA IPER LA GRANDE I CI SONO CUOCHI PROVETTI CHE CUCINANO PER VOI I PIATTI PER LE FESTE. COMPONETE IL MENU, PRENOTATE LE PORTATE PREFERITE E RITIRATELE FRESCHISSIME

Il bello del pranzo di Natale è stare tutti insieme in famiglia e godere il piacere della compagnia, senza dover passare troppo tempo in cucina. Gli ipermercati Iper La grande i offrono la soluzione giusta per una grande giornata in relax totale. Basta rivolgersi al reparto gastronomia qualche giorno prima, scegliere le ricette preferite, ordinarle e aspettare la festa con serenità. Poi non dovrete far altro che ritirare e riscaldare tutto all'ultimo momento. Le pietanze sono preparate con grande cura e con ingredienti di qualità ed è possibile abbinarle in modo da comporre dei menu completi, di carne, di pesce e vegetariani, classici oppure creativi. Per esempio, potrete servire come antipasto un ottimo pâté maison e proseguire con lasagne all'ortolana, coniglio ripieno e un immancabile panettone al cioccolato. Oppure conquistare gli ospiti con un pranzo di pesce: sfiziose capesante gratinate, riso alla marinara, fritto misto e una golosa torta caprese. Iper La grande i pensa anche all'abbinamento con il vino proponendo una scelta di etichette Docg, Doc e Igt firmate Grandi Vigne, che valorizzano una filiera corta a sostegno dell'eccellenza vitivinicola italiana. *www.iper.it*

PRIMI

DESSERT

NESSUNA FATICA

Bianco, rosso o bollicine?
Con il menu di pesce, Kanzel Alto Adige Doc Müller Thurgau Grandi Vigne, fresco e fruttato. Con la carne I Rusignoli Bolgheri Rosso Doc Grandi Vigne complesso e corposo. E per brindare tante bollicine. Come La Chiesuola Franciacorta Docg Brut, dal perlage fine e persistente e un aroma di miele e frutta tropicale ottimo con i dessert oppure Valle Scura Reggiano Doc Lambrusco rosato secco, di un rosa intenso e brillante e un profumo di lampone, da provare anche come aperitivo.

PROSCIUTTO DI PARMA. NON È CRUDO, È DI PARMA.

testi
LAURA FORTI
ANGELA ODONE
VALENTINA VERCELLI
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

ricettario *di dicembre*

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 238**

Chi c'è nella nostra cucina

DAVIDE BROVELLI
Figlio d'arte, anzi bisnipote, perché la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni. Cuoco raffinato, privilegia gli ingredienti del Lago Maggiore, su cui si affaccia il suo ristorante, il Sole di Ranco. Questo mese firma i pesci, tra cui uno spettacolare cappon magro.

SAURO RICCI
Cuoco-antropologo, è uno specialista della macrobiotica, disciplina alimentare che considera uno dei modi migliori di prendersi cura di sé, nel corpo e nello spirito. Lavora al ristorante di cucina naturale Joia di Milano. Sono sue le ricette delle verdure.

JOËLLE NÉDERLANTS
È la responsabile, anzi l'anima della nostra cucina di redazione, e mano destra dei cuochi ospiti. Esperta di cioccolato, studia novità e tradizioni della pasticceria e le ricrea con fantasia nei dolci del ricettario. Come la bavarese di ricotta che ricorda un abete innevato.

GIOVANNI ROTA
È un poeta del risotto. Questo mese ha cucinato un flan elegante e una polenta soffiata molto tentatrice. Riflessivo e preciso, è professore di istituto alberghiero, maestro della nostra Scuola e ha aperto da poco un'impresa di banchettistica.

MATTEO RIGANELLI
Abbonato a *La Cucina Italiana* da quando aveva 12 anni, ha sempre voluto fare il cuoco. Così ha lasciato gli studi di economia, si è formato a Londra e oggi è l'executive chef di Macellaio RC (cinque ristoranti nella City e uno a Milano). Di grande conforto i suoi bottoni al brasato.

EDOARDO FUMAGALLI
Allievo, giovanissimo, di Gualtiero Marchesi, si è formato in importanti ristoranti di Parigi e di New York. Oggi è lo chef della Locanda del Notaio di Pellio Intelvi nel Comasco. Ama una cucina diretta, che valorizzi le materie prime, come nel suo filetto in crosta.

Focaccia ai cereali con ricotta e scarola

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora e 30 minuti di lievitazione
Scorciatoia 45 minuti con la pasta da pane pronta

INGREDIENTI PER 16 SPICCHI

- **500 g miscela di farine per pane ai cereali**
- **250 g ricotta**
- **100 g scarola**
- **40 g acciughe sott'olio**
- **15 g lievito di birra in scaglie**
- **20 pomodori secchi**
- **zucchero – maggiorana**
- **olio extravergine – sale**

PER LA FOCACCIA
Impastate la miscela per pane con il lievito di birra, 10 g di zucchero e 270 g di acqua; amalgamatevi 50 g di olio e 10 g di sale e lasciate lievitare l'impasto coperto a 50 °C, in forno spento, per circa 1 ora, finché non avrà raddoppiato il suo volume.
Dividete l'impasto a metà e distribuitelo in 2 stampi rotondi (ø 22 cm), unti con un filo di olio; coprite e lasciate lievitare ancora per 30 minuti a 50 °C.
Preparate un'emulsione con 50 g di olio, 50 g di acqua tiepida e un pizzico abbondante di sale.
Bucherellate con le dita la superficie delle focacce, irroratele con l'emulsione e infornatele a 200 °C per 25 minuti.
PER IL CONDIMENTO
Mondate la scarola e spezzettatela. Tagliate a pezzetti 25 g di acciughe e i pomodori secchi e mescolateli con la ricotta e qualche foglia di maggiorana.
Dividete ciascuna focaccia in 8 spicchi; completateli con il composto di ricotta, la scarola, maggiorana e le acciughe rimaste.

Più tradizionale, alla napoletana, con scarola saltata in padella (ne servirà il triplo), uvetta e pinoli.

antipasti

Piatto **Rosenthal meets Versace**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti Srl**.

Capesante al bacon, pesto di nocciole e rucola

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g rucola
30 g nocciole sgusciate
12 capesante con il guscio
12 fette sottili di bacon
granella di nocciola
foglie di spinacino – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LE CAPESANTE
Pulite le capesante eliminando il corallo (la parte arancione); lavate bene i gusci. Avvolgete ciascun mollusco in una fetta di bacon; scottateli in padella con un filo di olio, aromatizzato con un rametto di timo, per 40-50 secondi; voltateli, cuoceteli per altri 30-40 secondi; rosolateli poi per qualche istante anche lungo il bordo di bacon; scolatele su carta da cucina.
PER IL PESTO DI NOCCIOLE E RUCOLA
Mondate la rucola e frullatene 100 g con 30 g di ghiaccio, le nocciole, 70 g di olio, sale e pepe.
Distribuite 1 cucchiaio di pesto in ogni guscio, adagiatevi le capesante, guarnite con foglioline di rucola e di spinacino, qualche rametto di timo, un poco di granella di nocciola e servite.

Flan di erbette con cialda croccante e salsa all'uovo

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Scorciatoia 50 minuti con la pasta brisée pronta
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

600 g erbette
270 g farina – 200 g latte
200 g panna fresca
120 g burro – 4 uova – 3 tuorli
olio di semi – amido di mais
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA PASTA BRISÉE
Impastate 250 g di farina con il burro, finché non otterrete un composto sabbioso; impastatelo con 50-60 g di acqua in cui avrete sciolto una presa di sale; coprite la brisée e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.
Infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta a 2-3 mm di spessore; ritagliatevi 12 dischi (ø 9 cm).
Adagiateli in una teglia ricoperta con carta da forno, bucherellateli con i rebbi di una forchetta e infornateli a 180 °C per 12-13 minuti; voltateli e cuoceteli per altri 2-3 minuti.
PER I FLAN DI ERBETTE
Preparateli mentre riposa la brisée: mondate le erbette e lessatele in acqua bollente salata per 1 minuto; raffreddatele in acqua ghiacciata, strizzatele bene, ottenendo una palla. Tenetene da parte 30 g; frullate il resto con la panna, le uova e una presa di sale.
Ungete 12 stampi a cupola (ø 7 cm), e distribuitevi il composto di erbette. Infornate a 150 °C per 30-35 minuti. Alla fine sformateli delicatamente.
PER LA CIALDA CROCCANTE
Frullate i 30 g di erbette con 100 g di olio extravergine; unite 60 g di olio di semi e 20 g di farina e frullate ancora. Procedete nella preparazione delle

Piatti decorati **Rosenthal**, forchetta **Sambonet**, tumbler e calice **Yoox**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti Srl**; vassoio d'argento delle capesante **Argenteria Dabbene**, calici molati **Saint Louis**, fondo di tessuto **Silva**.

cialde, come illustrato qui accanto.

PER LA SALSA ALL'UOVO

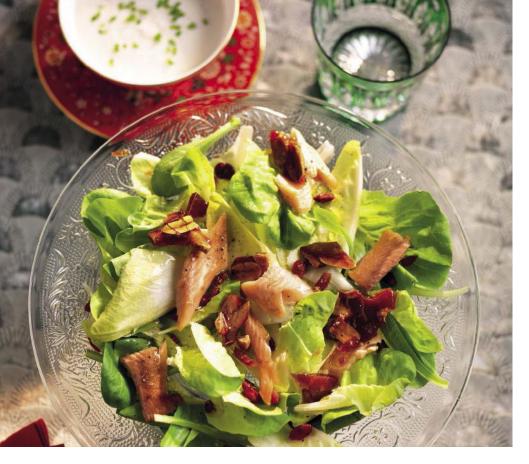
Portate a ebollizione il latte con un pizzico di sale e una macinata di pepe; togliete dal fuoco.

Amalgamate i tuorli con 10 g di amido di mais e versateli nel latte bollente; mescolate il composto energicamente con una frusta, fuori del fuoco; cuocetelo quindi per 20-30 secondi, continuando a mescolare.

Adagiate i flan sui dischi di brisée e serviteli completando con la salsa all'uovo e la cialda croccante.

PREPARARE LE CIALDE

Versate piccole quantità di composto in una padella antiaderente, in modo che allargandosi formi dei dischi di 4-5 cm di diametro (1). Cuoceteli a fiamma moderata per un paio di minuti, ottenendo delle cialde; voltatele utilizzando una spatola e cuocetele ancora per 1 minuto (2). Staccatele infine dalla padella e ponetele ad asciugare su carta da cucina (3).

sminuzzato, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Mescolate le insalate, unite 1 cucchiaio di bacche di goji, condite con un filo di olio e un pizzico di sale; aggiungete la trota, sfaldata. Completate con qualche scheggia di croccante (conservate il resto in una scatola di latta). Servite con la salsa allo yogurt a parte.

Insalata con trota affumicata, croccante e salsa allo yogurt

Cuoco Matteo Riganelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g yogurt greco
200 g zucchero
100 g arachidi pelate
100 g trota affumicata
40 g soncino
40 g misticanza
40 g indivia belga
30 g rafano fresco grattugiato
½ limone – bacche di goji
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER IL CROCCANTE
Sciogliete in una padella lo zucchero con 2 cucchiai di acqua, finché non otterrete uno caramello bruno.
Tostate le arachidi in forno a 180 °C per 5 minuti, quindi unitele al caramello; mescolate, stendete il composto tra 2 fogli di carta da forno, spianatelo con un matterello e lasciatelo raffreddare.
PER LA SALSA
Mescolate con una frusta lo yogurt, il rafano, il succo del limone, 3 cucchiai di acqua, qualche filo di erba cipollina

POLENTA SOFFIATA
Distribuite la polenta su un foglio di carta da forno (1), copritela con un altro foglio e standetela con un matterello in uno strato uniforme spesso 2-3 mm (2). Cuocete la sfoglia nel microonde a 900 KW di potenza per un paio di minuti, quindi tagliatela a quadrotti e proseguite la cottura nel microonde per altri 4-5 minuti. Friggete i quadrotti di polenta (3) in abbondante olio di semi per qualche secondo, finché non si saranno gonfiati, quindi scolateli su carta da cucina (4).

1

2

3

4

Polenta soffiata e baccalà

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g baccalà dissalato
150 g farina gialla bramata
2 arance – 1 scalogno
1 cespo di radicchio
olio di semi – aneto
olio extravergine di oliva
sale

PER LA POLENTA SOFFIATA
Portate a ebollizione 750 g di acqua con 8 g di sale; unite la farina gialla e cuocete per 50 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Preparate la polenta soffiata, come vedete qui in basso.
PER IL BACCALÀ
Tagliate il baccalà in piccoli tranci e scottateli dalla parte della pelle in una padella unta con un filo di olio extravergine per 1 minuto; voltateli e cuoceteli ancora per 30-40 secondi. Lasciateli intiepidire e spellateli.
PER IL CONTORNO E LA SALSA
Mondate il radicchio e spezzettatelo.
Spremete le arance.
Tritate lo scalogno e soffriggetelo in una padella con un filo di olio extravergine, il succo di arancia e un rametto di aneto per 15 minuti. Unite 35 g di olio extravergine e frullate tutto con un frullatore a immersione.
Disponete la polenta soffiata nei piatti, adagiatevi sopra i trancetti di baccalà e il radicchio, condite con la salsa di arancia, guarnite con aneto tritato e servite.
Da sapere Se non avete un forno a microonde, potete cuocere la sfoglia di polenta in forno a 70-80 °C con la porta leggermente aperta per 45 minuti. Tagliate la sfoglia a quadrotti e proseguite la cottura per altri 25 minuti. Voltate i quadrotti e infornate di nuovo per 2 ore.

Vassoio ovale **Zara Home**, coppa molata **Yoox**, pallina d'oro **Maisons du Monde**, palline colorate **EDG Enzo De Gasperi**, fondo di tessuto **Romo Fabrics**; bicchiere verde dell'insalata **Saint Louis**, ciotola e piattino **Wedgwood**, fondo di tessuto **Silva**.

!

Preparate quadrotti di polenta soffiata in abbondanza e conservateli in una scatola ermetica. Serviteli all'aperitivo con guacamole, crema di formaggio e un cocktail a base di tequila.

primi

Piatto fondo dei cappelletti in primo piano **Rosenthal meets Versace**, piatti piani **Christofle**, calici molati **Saint Louis**; piatti dei bottoni ripieni di brasato **Richard Ginori**; fondi di tessuto **Silva**.

!

Conservate la carne del brodo e riusatela per preparare polpette oppure sfilacciatela e conditela per un antipasto freddo, ideale in una cena a buffet.

Cappelletti al castelmagno in brodo

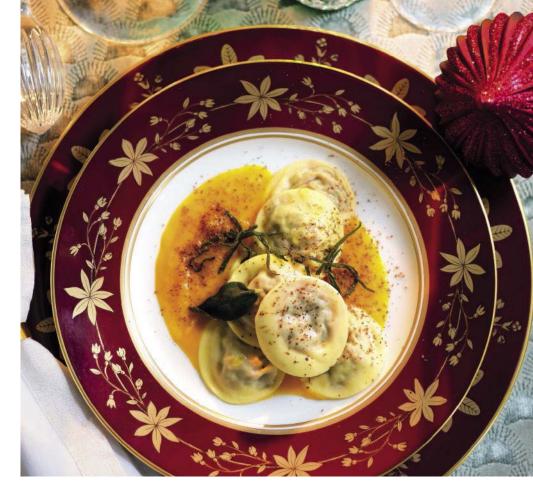
Cuoco Matteo Riganelli
Impegno Per esperti
Tempo 5 ore e 45 minuti
Scorciatoia 1 ora più 1 ora di riposo della pasta, con il brodo pronto

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g lingua di manzo
600 g farina
500 g pancia di manzo
400 g formaggio castelmagno
350 g muscolo di manzo
220 g ricotta – 6 uova – 2 carote
1 cipolla – 1 spicchio di aglio
1 gambo di sedano
1 stecca di cannella
1 osso di manzo tipo ginocchio
chiodi di garofano – pepe
prezzemolo – alloro – sale

PER IL BRODO
Preparate il brodo con 5 litri di acqua, l'aglio, la cipolla sbucciata a tocchi, le carote pelate, il gambo di sedano con le foglie, 1 chiodo di garofano, qualche grano di pepe, 1 foglia di alloro, 1 ciuffo di prezzemolo, le carni e l'osso. Fate sobbollire molto leggermente per 5 ore.
Filtrate il brodo e dividetelo in 2 parti; aromatizzatene una con la cannella e cuocetela ancora per 30 minuti.
PER IL RIPIENO
Mescolate il castelmagno sbriciolato, la ricotta e una macinata di pepe.
PER I CAPPELLETTI
Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale; coprite la pasta e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendetela infine in una sfoglia molto sottile e tagliatela in quadrati di 4 cm.
Ponete una piccola noce di ripieno al centro di ogni quadrato. Inumidite con un poco di acqua i lati dei quadrati di pasta. Chiudete i quadrati a triangolo congiungendo gli angoli opposti; schiacciate intorno al ripieno per fare uscire l'aria, quindi sovrapponete i 2 angoli alla base del triangolo, e sigillateli creando i cappelletti.
Cuoceteli nel brodo senza cannella per un paio di minuti, finché non saranno venuti a galla; unite il brodo aromatizzato e servite subito.

Bottoni ripieni di brasato su crema di zucca

Cuoco Matteo Riganelli
Impegno Per esperti
Tempo 6 ore
Scorciatoia 2 ore con il brasato pronto

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g muscolo di manzo
600 g farina
600 g zucca mantovana pulita
400 g patate a pasta gialla
350 g passata di pomodoro
50 g porro – 6 uova – 1 carota
1 cipolla – 1 gambo di sedano
alloro – bacche di ginepro
cioccolato fondente – burro
vino rosso secco – salvia
olio di semi – sale – pepe
olio extravergine di oliva

PER IL RIPIENO
Tagliate a bocconcini la carne e rosolatela con 3 cucchiai di olio extravergine in una casseruola capiente per 3-4 minuti. Liberate la casseruola.
Mondate e tritate grossolanamente la carota, il sedano e la cipolla e rosolateli nella casseruola con una noce di burro per 3-4 minuti. Riunite la carne, insaporite tutto insieme per 1-2 minuti; aggiungete 1 foglia di alloro e un paio di bacche di ginepro schiacciate e cuocete a fiamma bassa per 5 minuti. Sfumate con 1 bicchiere e ½ di vino, mescolate per sciogliere il fondo di cottura; versate quindi la passata di pomodoro e 1 bicchiere di acqua; cuocete per 5 ore, bagnando di tanto in tanto con un po' di acqua.
Frullate grossolanamente la carne con il suo intingolo; inserite il composto in una tasca da pasticciere.
PER I BOTTONI
Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale; coprite la pasta e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.
Infarinate il piano di lavoro e tirate la pasta in una sfoglia di 1-2 mm di spessore. Dividetela in strisce della stessa lunghezza alte 5-6 cm; spennellatene metà con un po' di acqua e distribuitevi sopra delle noci di ripieno a una distanza di 5-6 cm l'una dall'altra.
Ricoprite con le altre sfoglie, facendole aderire bene e schiacciando tutto intorno per eliminare l'aria in eccesso; ricavate i bottoni con un tagliapasta rotondo (ø 4 cm).
Cuocete i bottoni in acqua bollente salata; scolateli quando vengono a galla; conditeli in una padella con una noce di burro, mescolando per 1-2 minuti.
PER LA CREMA DI ZUCCA
Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti. Tagliate a pezzetti anche la zucca. Affettate a rondelle il porro.
Rosolate il porro in una padella con 40 g di burro per un paio di minuti; aggiungete la zucca, le patate e acqua tiepida a coprire; cuocete per 50 minuti. Unite 2 mestoli di acqua, proseguite la cottura per altri 2 minuti, quindi frullate tutto, regolando di sale e di pepe.
Friggete in abbondante olio di semi una manciata di foglie di salvia.
Distribuite la crema di zucca nei piatti, adagiatevi sopra i bottoni e completate con cioccolato fondente grattugiato e la salvia fritta.

Risotto all'alloro con mandarino e mandorle

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Medio
Più facile sostituendo l'olio all'alloro con un brodo vegetale aromatizzato con 7-8 foglie di alloro
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g riso Carnaroli
200 g olio di semi di girasole
50 g burro
50 g Parmigiano Reggiano Dop
30 g foglie di alloro
vino bianco secco
mandorle a lamelle
brodo vegetale leggero
mandarino
aceto bianco

PER L'OLIO ALL'ALLORO
Lavate e asciugate perfettamente le foglie di alloro. Frullatele con l'olio di girasole, unitelo in una casseruola calda e fatelo bollire per 1 minuto: in questo modo evaporerà il residuo di acqua contenuto nelle foglie. Infine filtrate attraverso un colino foderato con carta da cucina. Per conservare un bel colore verde menta brillante, raffreddate subito l'olio immergendo la ciotola in un contenitore con acqua e ghiaccio.
PER IL RISOTTO
Scaldate una casseruola e tostatevi il riso a secco a fiamma viva per un paio di minuti, sfumatelo con un goccio di vino bianco, copritelo di brodo e portatelo a cottura in 12 minuti a fiamma viva, aggiungendo via via, quando serve, un po' di brodo. Toglietelo infine dal fuoco e mantecatelo con il burro, il parmigiano e 50-80 g di olio all'alloro, a seconda dell'intensità aromatica preferita; coprite e lasciate riposare per qualche istante: se occorre, ammorbiditelo all'ultimo momento con un goccio di brodo caldo; completatelo con uno spruzzo di aceto bianco.
Servitelo subito con scorza di mandarino grattugiata e mandorle a lamelle, tostate in forno a 160 °C per 1 minuto.
Da sapere Per mantecare, scegliete un Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi: ha una pasta asciutta adatta da grattugia, ma un sapore ancora delicato. Riponete l'olio di alloro che avanza in una bottiglietta e conservatelo in frigorifero; provatelo nelle insalate, con le patate bollite, con zuppe di verdure e legumi.

Piatti decorati delle tagliatelle **Rosenthal meets Versace**, sottopiatto **Christofle**, posate **Sambonet**, fondo di tessuto delle tagliatelle **Silva**, piatto del risotto **Richard Ginori**, sottopiatto e calici **Christofle**, bicchiere **Iittala**, tovagliolo rosso **MarinaC**, portatovagliolo dorato **Zara Home**, ciotolina e piattino rosso **Wedgwood**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti Srl**, poltroncina di velluto **Novità Home**.

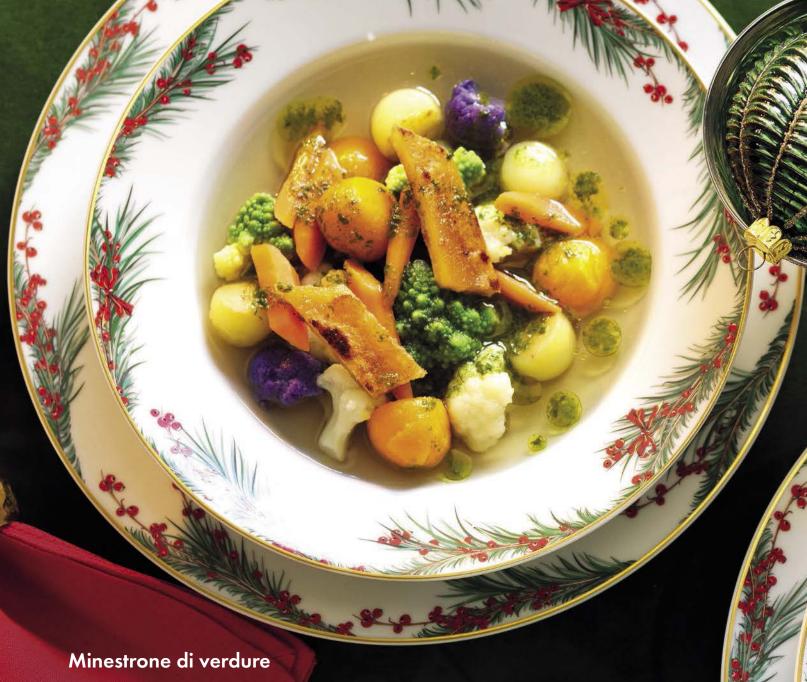
Tagliatelle al pistacchio e uova di salmerino

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 1 ora di riposo
Scorciatoia 20 minuti con le tagliatelle fresche pronte

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

375 g farina 00
260 g tuorli (circa 10)
pasta di pistacchi
pistacchi pelati
uova di salmerino
scalogno
olio extravergine di oliva
sale

PER LA PASTA
Unite alla farina i tuorli, 20 g di pasta di pistacchi (1 cucchiaiata) e un pizzico di sale; amalgamate gli ingredienti con 30 g di acqua o poco più, secondo il tipo di farina, e lavorate fino a ottenere una pasta omogenea. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 1 ora.
Stendetela poi in sfoglie sottili e ritagliate le tagliatelle, con la macchinetta o con il coltello.
PER IL CONDIMENTO
Tritate un piccolo scalogno e fatelo appassire in padella con un filo di olio, bagnate con 2 cucchiai di acqua e poi stemperatevi 1 cucchiaio di pasta di pistacchi e cuocete per qualche istante: dovrà rimanere fluido.
Lessate le tagliatelle in acqua bollente salata per 1 minuto e poi saltatele nel condimento, distribuitele nei piatti e completatele con un po' di pistacchi tritati e uova di salmerino.
Da sapere Per preparare in casa la pasta di pistacchi, congelate 100 g di pistacchi pelati e poi frullateli con un goccio di acqua frizzante ottenendo una pasta soda. Riponetela in un barattolo ermetico e conservatela in frigo: dura per 3-4 settimane. L'anidride carbonica dell'acqua gassata mantiene i pistacchi di un bel colore brillante.

Minestrone di verdure

Cuoco Matteo Riganelli
Impegno Facile
Tempo 2 ore e 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g **croste di Grana Padano Dop**
- 150 g **zucca pulita**
- 120 g **cimette di cavolfiore**
- 120 g **cimette di broccolo romanesco**
- 120 g **cimette di cavolo viola**
- 100 g **carote baby**
- 20 g **foglie di basilico**
- 2 **carote – 1 cipolla**
- 1 **gambo di sedano**
- 1 **patata grande**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER IL BRODO
Fate bollire 3 litri di acqua con 2 carote pelate, il gambo di sedano con le foglie, la cipolla tagliata a metà e le croste di grana per 1 ora e 20 minuti. Scolate poi le croste di formaggio e proseguite la cottura del brodo per altri 40 minuti, regolando di sale. Infine filtrate il brodo.
Ungete le croste di formaggio con un filo di olio e abbrustolitele in una padella antiaderente, salandole un po', per 2 minuti per lato, finché non saranno croccanti, quindi tagliatele a pezzetti.

PER LE VERDURE
Ricavate nella polpa di zucca e in quella di patata delle semisfere, come vedete qui a destra.
Pelate le carote baby e tagliatele a pezzi grossi.
Lessate le verdure nel brodo bollente: cominciate con le patate e cuocetele per 5 minuti, quindi tuffate la zucca e, dopo 2 minuti, le carote e tutti i cavoli; proseguite per altri 5-6 minuti, quindi scolatele.

PER IL CONDIMENTO
Frullate con un frullatore a immersione il basilico con 100 g di olio, un pizzico di sale e un cubetto di ghiaccio.
Servite le verdure nel brodo con i pezzetti di crosta di formaggio e con la salsa al basilico.

INTAGLIARE LE SFERETTE DI VERDURA
Munitevi di uno scavino affilato, affondatelo nella patata (o in altri ortaggi a pasta soda) e rimuovetelo ruotandolo con energia in modo da ricavare una sferetta.

verdure

Tatin di indivia con «caprino» di mandorle

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Medio
Più facile con la pasta brisée pronta
Tempo 3 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA TATIN
- **130 g farina**
- **140 g burro**
- **100 g zucchero**
- **6-8 cespi di indivia belga**
- **vino bianco secco**
- **salvia – alloro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER IL «CAPRINO» DI MANDORLE
- **300 g mandorle pelate**
- **succo di limone – pepe rosa**
- **prezzemolo – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER IL «CAPRINO» DI MANDORLE
Preparatelo seguendo le indicazioni riportate qui sotto. Conditelo infine con un filo di olio, sale, pepe rosa pestato e un trito fine di prezzemolo ottenendo un formaggio vegetale cremoso.

PER LA TATIN
Impastate la farina con 80 g di burro ottenendo un composto sabbioso; amalgamatelo con 30 g di acqua e un pizzico di sale. Formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
Eliminate le foglie esterne dei cespi di indivia, se serve, poi cuoceteli a fuoco vivo in una casseruola con olio, 1 foglia di alloro e 1 rametto di salvia. Dopo 3-4 minuti sfumate con un bicchiere di vino bianco, fate riprendere il bollore, riducete la fiamma al minimo, coprite e cuocete per 40 minuti.
Togliete il coperchio, alzate di nuovo la fiamma e completate la cottura in 10-12 minuti.
Dividete l'indivia in rocchetti.
Preparate un caramello biondo con 100 g zucchero, poi unite 60 g di burro, mescolate con attenzione sul fuoco fino a quando non si sarà perfettamente amalgamato, quindi togliete dal fuoco.
Versate il caramello nella teglia (ø 20 cm circa), accomodatevi in piedi i rocchetti di indivia, copriteli con la pasta stesa a 3 mm di spessore, bucherellate la superficie e infornate a 180 °C per 30 minuti. Sfornate, attendete qualche minuto, ribaltate la tatin nel piatto di portata e servitela accompagnandola con il «caprino» di mandorle.

PREPARARE UN FORMAGGIO VEGETALE
Frullate le mandorle con 1 litro di acqua, filtrate tutto attraverso un colino foderato di garza ottenendo il latte di mandorla (1). Scaldatelo in una casseruola; al levarsi del bollore, toglietelo dal fuoco, unite 80 g di succo di limone filtrato e 8 g di sale, mescolate delicatamente, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 20 minuti. Filtrate nuovamente attraverso il colino foderato con la garza (2), appoggiatevi sopra un peso e lasciate sgocciolare per 2 ore (3-4).

Piatti e calice **Rosenthal**, paletta d'argento **Argenteria Dabbene**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti Srl**.

verdure

Vassoio del gran bollito di verdure **Argenteria Dabbene**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti Srl**; piatto e sottopiatto dei finocchi **Christofle**, forchetta **Sambonet**, decoro di ceramica **Richard Ginori**, fondo di tessuto **Silva**.

Gran bollito dell'orto

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER IL GRAN BOLLITO
- **600 g zucca**
- **400 g 1 piccolo cavolfiore arancione**
- **400 g topinambur mondati**
- **350 g sedano rapa mondato**
- **300 g pastinaca mondata**
- **200 g broccolo romanesco**
- **10 funghi shiitake secchi (in vendita nei negozi di specialità orientali e bio)**
- **5 carciofi mondati**
- **3 rape mondate**
- **alga kombu (in vendita nei negozi di specialità orientali e bio)**

PER LA SALSA AL VINO
- **500 g vino rosso**
- **125 g zucchero – fecola**
- **75 g aceto di vino rosso**
- **vino tipo Marsala o Porto**

PER LA SALSA AFFUMICATA
- **300 g cimette di cavolfiore**
- **150 g tofu affumicato**
- **60 g olio extravergine di oliva**
- **30 g capperi dissalati**
- **30 g senape in grani**

PER IL GRAN BOLLITO
Preparate un brodo con 5 litri di acqua, 10 funghi shiitake e una porzione di alga kombu di circa 2 cm. Fate bollire per una ventina di minuti.
Mondate intanto le verdure. Sbucciate parzialmente la zucca, eliminate i semi e dividetela in 4-6 spicchi.
Lessate le verdure nel brodo bollente: il sedano rapa per 15-20 minuti; il cavolfiore arancione e il broccolo romanesco per 15-18, gli spicchi di zucca per 10-15; le rape e la pastinaca per 12-15; i topinambur per 10-15; i carciofi per 8-10 minuti.
Scolate tutte le verdure e disponetele in un vassoio di portata da tenere in caldo.
PER LA SALSA AL VINO
Raccogliete in una casseruola lo zucchero con 1 cucchiaio di acqua e cuocetelo fino alle prime bolle, poi unite l'aceto e il vino rosso, fate ridurre fino a circa 300 g, poi unite 8 g di fecola sciolta a parte in poca acqua fredda, fate riprendere il bollore e togliete dal fuoco. Infine unite 2 cucchiai di Marsala e fate raffreddare.
PER LA SALSA AFFUMICATA
Lessate le cimette di cavolfiore in acqua bollente salata per 7-8 minuti, scolatele e frullatele con il tofu a cubetti, i capperi, la senape e l'olio versato a filo fino a ottenere una salsa tipo maionese.
Servite il gran bollito misto accompagnato dalle due salse.

Finocchi, scalogni e pak-choi con salsa al balsamico

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- **8 scalogni**
- **4 finocchi**
- **4 pak-choi (cavoli cinesi)**
- **aceto balsamico**
- **misticanza**
- **burro**
- **sale – pepe**

Raccogliete 200 g di aceto balsamico in una piccola casseruola, portatelo sul fuoco e fatelo ridurre fino a ottenere 50 g di liquido dalla consistenza sciroppos a.
Mondate i finocchi e i pak-choi.
Affettate i finocchi; tagliate i pak-choi a metà per il lungo.
Sbollentate entrambi in acqua bollente salata per 3-4 minuti.
Mondate gli scalogni e sbollentate anch'essi per 3-5 minuti.
Scolate tutte le verdure e glassatele in padella con una generosa noce di burro.
Distribuite le verdure nei piatti, completate con qualche fogliolina di misticanza e condite con una macinata di pepe e la salsa al balsamico.

Parmigiana di cardi

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- **1,5 kg cardi mondati**
- **750 g passata di pomodoro**
- **200 g cipolla rossa tritata**
- **3 mozzarelle fiordilatte**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **farina**
- **basilico**
- **aglio**
- **olio di arachide**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Raccogliete la cipolla in una casseruola di medie dimensioni con 4-5 cucchiai di olio extravergine, 1 spicchio di aglio piccolo e rosolateli per 3 minuti, poi unite la passata di pomodoro e qualche foglia di basilico e cuocete questo sugo sulla fiamma al minimo per una ventina di minuti.
Tagliate a dadini di piccole dimensioni le mozzarelle e fateli sgocciolare in un colino per qualche minuto.
Dividete i cardi in segmenti lunghi 10-12 cm e lessateli in acqua bollente salata per 7-8 minuti dal bollore.
Scolateli, asciugateli con carta da cucina, infarinateli e friggeteli, pochi alla volta, in abbondante olio di arachide bollente (dovranno essere immersi). Scolateli quando saranno dorati deponendoli su carta da cucina.
Distribuite il sugo di pomodoro in una pirofila, fate uno strato di cardi, uno di dadini di mozzarella, insaporite con parmigiano grattugiato e qualche fogliolina di basilico. Proseguite fino a terminare gli ingredienti, completando con un generoso strato di parmigiano.
Infornate a 180 °C per 25-30 minuti. Sfornate e servite subito.

Quando mondate i cardi, immergeteli via via in acqua acidulata con un po' di limone per non farli annerire.

Cipolle ripiene di cavolo nero, uvetta e pinoli

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **1 kg sale grosso**
- **300 g cavolo nero**
- **30 g uvetta**
- **30 g gherigli di noce**
- **30 g pinoli**
- **6 cipolle bionde di media grandezza**
- **2 foglie di alloro**
- **pangrattato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale fino**

Disponete le cipolle con la buccia in una teglia piena di sale grosso, affossandole leggermente; infornatele a 180 °C per 40-45 minuti.
Ammollate l'uvetta. Tostate brevemente i pinoli in una padella senza grassi. Tritate grossolanamente le noci.
Tostate 4-5 cucchiai di pangrattato in padella con un filo di olio e sale fino a quando non sarà diventato dorato.
Mondate il cavolo nero, tagliatelo a striscioline e saltatelo per pochi minuti in una padella velata di olio, poi unite l'uvetta strizzata, i pinoli tostati e le noci tritate. Mescolate, togliete dal fuoco e unite il pangrattato.
Sfornate le cipolle, sbucciatele, tagliatele a metà orizzontalmente, togliete i 3-4 anelli centrali e farcitele con il cavolo nero.
Da sapere Riciclate le parti di cipolla avanzate aggiungendole in una crema di verdure o in un minestrone.

Posate di servizio della parmigiana di cardi **Mepra**, brocca di cristallo **Christofle**, fondo di tessuto **Romo Fabrics**; raviera d'argento con coperchio delle cipolle **Argenteria Dabbene**, coppa molata **Yoox**, fondo di tessuto **Silva**.

Vassoio molato **Rosenthal meets Versace**, pinze d'argento **Argenteria Dabbene**, coppetta della salsa **Richard Ginori**.

Cappon magro moderno

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora e 40 minuti di lievitazione
Scorciatoia 1 ora con le gallette già pronte

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE GALLETTE
- 500 g farina 00
- 5 g lievito di birra secco – sale

PER LA SALSA VERDE
- 30 g prezzemolo
- 30 g basilico
- 15 g pinoli
- 2 fette di pancarré
- 2 filetti di acciuga
- aceto
- olio extravergine di oliva

PER LE VERDURE PULITE
- 80 g cavolfiore
- 80 g patate
- 80 g carote
- 80 g broccolo
- 80 g fagiolini

PER I PESCI E I CROSTACEI
- 250 g polpo lessato
- 200 g cozze e vongole sgusciate aperte in padella
- 150 g filetto di scorfano
- 150 g filetto di tonno
- 16 gamberi rossi
- 4 scampi
- 1 aragosta
- 1 astice – sale

PER COMPLETARE
- 2 uova sode
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe – prezzemolo

Per aprire cozze e vongole, mettetele in padella separatamente in un velo di olio, chiudete con il coperchio e attendete finché i gusci non si saranno schiusi.

PER LE GALLETTE
Impastate la farina con 250 g di acqua, il lievito e il sale. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, copritelo e fatelo riposare per 1 ora.
Dividete l'impasto in piccole palline, appoggiatele su un vassoio, copritele con un telo e lasciatele lievitare ancora per 40 minuti.
Stendetele quindi con un matterello ottenendo delle gallette, distribuitele su una placca coperta con carta da forno e infornatele a 180 °C per 20-25 minuti.

PER LA SALSA VERDE
Togliete la crosta al pancarré, spezzettatelo e bagnatelo con 2 cucchiai di aceto.
Tritate il prezzemolo e il basilico e frullateli insieme con il pancarré, i filetti di acciuga, i pinoli e 140 g di olio.

PER LE VERDURE
Tagliate le patate e le carote a tocchetti, i cavolfiori e i broccoli a cimette.
Lessate in acqua bollente salata le patate e i fagiolini per 6-7 minuti.
Scottate tutte le altre verdure, separatamente, in acqua bollente salata, per 4-5 minuti e raffreddatele in acqua fredda. Scolatele.

PER PESCI E CROSTACEI
Sgusciate scampi e gamberi, eliminando il filamento scuro dell'intestino. Scottateli in acqua bollente salata per 20 secondi e scolateli.
Scottate anche lo scorfano per 40 secondi e il tonno per 20 secondi; scolateli, salateli e tagliateli a fettine. Tagliate a tocchetti anche il polpo.
Cuocete l'astice e l'aragosta in acqua bollente salata per 3 minuti. Toglieteli dalla pentola e raffreddateli in acqua fredda per interrompere la cottura. Sgusciate subito la coda dell'astice e dell'aragosta. Cuocete ancora per 2 minuti la testa e le chele dell'astice, quindi sgusciate anch'esse.
Spezzettate la polpa dei crostacei.

PER COMPLETARE
Componete il cappon magro riunendo in un grande piatto di portata le verdure, i pesci e i crostacei con le vongole e le cozze, le gallette e le uova sode tagliate in 4 spicchi.
Condite con la salsa verde e completate con un filo di olio, sale, pepe e foglie di prezzemolo.

Astice al cartoccio

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 piccoli astici
4 patate medie
1 grosso finocchio
finocchietto
concentrato di pomodoro
Cognac
sale – pepe
olio extravergine di oliva

Tuffate gli astici in acqua bollente salata per 3 minuti, poi immergeteli in acqua fredda.
Sgusciate le code e mettetele da parte. Fate bollire teste e chele ancora per 2 minuti, quindi raffreddatele e sgusciate anch'esse.
Rosolate i carapaci per circa 15 minuti in una casseruola con un filo di olio. Bagnateli con mezzo bicchiere di Cognac. Aggiungete 700 g di acqua e 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro.
Cuocete per circa 30 minuti: otterrete una salsa piuttosto fluida. Filtratela e rimettetela in casseruola.
Pelate le patate e tagliatele a rondelle spesse 5 mm; cuocetele nella salsa per 8-10 minuti, poi scolatele.
Mondate il finocchio, togliendo le guaine esterne, e tagliatelo a fette molto sottili.
Tagliate 4 quadrati di carta da forno, appoggiate al centro una base di fette di patata; disponetevi sopra gli astici sgusciati e le fettine di finocchio; condite con sale e pepe, un po' di finocchietto e una cucchiaiata della salsa.
Riportate la salsa sul fuoco e fatela addensare per 10 minuti.
Chiudete i cartocci e infornateli a 170 °C per 5-6 minuti.
Sfornateli, eliminate la carta e servite, completando con la salsa.

Piatto dell'astice **Rosenthal**, posata **Mepra**, tovagliolo **MarinaC**, portatovagliolo **Zara Home**, fondi di tessuto **Kyria Tessuti Srl**; vassoio della cernia **Seletti**.

Filetti di cernia, radicchio e barbabietola al forno

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- 1,2 kg **filetti di cernia puliti, con la pelle**
- 200 g **barbabietola lessata**
- 3 **cespi di radicchio rosso**
- 1 **melagrana**
- **finocchietto**
- **brodo vegetale**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Appoggiate i filetti di cernia in una placca foderata con carta da forno con il lato della polpa rivolto verso l'alto. Conditeli con un filo di olio, sale e pepe.
Riducete a tocchi la barbabietola. Tagliate in 8 spicchi la melagrana, senza togliere la buccia. Sfogliate il radicchio.
Disponete tutto intorno ai filetti di cernia (tenete da parte qualche foglia di radicchio da servire a crudo).
Profumate con qualche ramo di finocchietto, bagnate con un mestolo di brodo vegetale e infornate a 180 °C per 30-35 minuti.
Sfornate e servite, completando con le foglie di radicchio tenute da parte.

carni

Posate di portata **Mepra**, ciotola della salsa **Hermès**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti Srl**; piatto e sottopiatto del maiale **Christofle**, coltello **Sambonet**, tovagliolo **MarinaC**, nastro **Brizzolari**, fondo di tessuto **Silva**.

Filetto in crosta di mais tostato

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 kg filetto di manzo
200 g chicchi di mais tostati
150 g burro chiarificato
24 foglie di verza
5 tuorli
1 uovo
noci di pecan o noci comuni
lime – pompelmo
limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Salate e pepate il filetto e rosolatelo vivacemente in padella con un filo di olio su tutti i lati; trasferitelo in una teglia.
Aggiungete nella padella ancora un filo di olio e abbrustolitevi 4-5 foglie di verza private della costa centrale, bagnate con un goccio di acqua, coprite e brasate per 1 minuto. Ripetete l'operazione fino a esaurire le foglie.
Infornate il filetto a 200 °C per 10 minuti.
Frullate il mais in granella. Spennellate il filetto con uovo sbattuto, impanatelo nel mais e rinfornatelo sempre a 200 °C per altri 6-7minuti.
Montate a bagnomaria i tuorli con il burro chiarificato, sale e pepe, fino a ottenere uno zabaione di consistenza cremosa; alla fine unite scorza di lime, di pompelmo e il succo di mezzo limone.
Distribuite le foglie di verza su un piatto di portata, adagiatevi sopra il filetto e completate con qualche noce spezzettata. Servite a parte lo zabaione.

Bistecche di maiale con maionese di barbabietola

Cuoco Matteo Riganelli
Impegno Facile
Tempo 25 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 4 bistecche di collo di maiale
250 g barbabietola lessata
50 g miele di acacia – 1 uovo
vino bianco secco
senape – aceto bianco
semi di cumino – olio di semi
bacche di ginepro – timo
olio extravergine di oliva
sale – sale in fiocchi – pepe

PER LE BISTECCHE
Mescolate 1 cucchiaino di semi di cumino pestati, 1 cucchiaino di bacche di ginepro sminuzzate e una presa di sale. Distribuite questo condimento sulle bistecche e massaggiatele per farlo aderire.
Frullate 100 g di vino con 3 cucchiai di olio extravergine, il miele e 1 cucchiaio di senape.
Disponete le bistecche in una pirofila, irroratele con la salsa ottenuta e mettetele a marinare in frigorifero per 12 ore.
Scolate infine le bistecche dalla marinata e arrostitele in una padella a fiamma vivace per 2 minuti per lato, quindi infornatele a 220 °C per 10 minuti circa.
PER LA MAIONESE DI BARBABIETOLA
Tagliate a pezzi la barbabietola e frullatela con 1 cucchiaio di aceto, un pizzico di sale e una macinata di pepe; unite l'uovo intero e frullate ancora, quindi versate a filo 100 g di olio di semi e continuate a frullare, finché non otterrete una consistenza cremosa.
Servite le bistecche con la maionese di barbabietola, foglioline di timo e fiocchi di sale.

Piatto del carpaccio **Rosenthal meets Versace**, sottopiatto **Christofle**, posate **Sambonet**, coppa molata **Yoox**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti Srl**, poltroncina di velluto rosso **Novità Home**; piatto del petto di cappone farcito **Hermès**.

Carpaccio di fassona con robiola e nocciole

Cuoco Matteo Riganelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 12 ore di riposo
Scorciatoia 15 minuti con l'olio alle nocciole pronto
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g fette sottili di fesa di fassona
160 g robiola di Roccaverano
150 g nocciole pelate
olio di semi
fiocchi di sale – pepe

PER L'OLIO ALLE NOCCIOLE
Scaldate in un pentolino 100 g di olio di semi e 100 g di nocciole fino a una temperatura di 70 °C; frullate tutto, riportate sul fuoco e scaldate ancora fino a 70-80 °C. Lasciate sgocciolare in un colino foderato con una garza per una notte, ottenendo un olio alle nocciole.

PER IL CARPACCIO
Tostate 50 g di nocciole in forno a 180 °C per 8-10 minuti. Spezzettatele.
Tagliate la robiola a fettine sottili.
Distribuite le fette di carne nei piatti, guarnite con la robiola e le nocciole spezzettate, condite con l'olio alle nocciole, i fiocchi di sale, una macinata di pepe e germogli di piselli a piacere e servite.

Petto di cappone farcito

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **4 mezzi petti di cappone, di pollo o di tacchinella**
- **200 g polpa di cappone, pollo, tacchinella**
- **50 g 1 albume**
- **20 g tartufo nero**
- **Marsala**
- **erba cipollina – prezzemolo**
- **olio extravergine**
- **sale – pepe**

PER I PETTI FARCITI

Sfogliate un mazzetto di prezzemolo. Frullate la polpa di cappone con l'albume, un pizzico di sale e di pepe, il prezzemolo (se volete una consistenza molto liscia, passatela al setaccio). Tritate il tartufo; tagliuzzate qualche filo di erba cipollina e incorporateli alla polpa frullata. Trasferite il ripieno in una tasca da pasticciere.
Farcite i petti come vedete qui accanto.
Adagiateli in padella in un velo di olio caldo con la pelle rivolta verso il fondo; cuoceteli per 10-12 minuti a fuoco moderato: la pelle deve diventare croccante. Quindi voltateli e finite di cuocerli in 4-5 minuti.

PER IL CONTORNO

Tagliate i cespi di radicchio in 4 spicchi ciascuno, arrostiteli per pochi istanti in padella con un velo di olio caldo, sfumateli con ½ bicchiere di Marsala, coprite e lasciate sulla fiamma dolce per una decina di minuti.
Tagliate a tranci i petti farciti e serviteli con il radicchio e il suo sughetto al Marsala, leggermente ristretto.

CREARE UNA TASCA E FARCIRLA
Infilate una lama sottile nella parte più larga di un mezzo petto di volatile e affondatela muovendola anche di lato, facendo attenzione a non forare la polpa (1). Inserite la bocchetta della tasca da pasticciere nel foro e farcite il petto, accompagnando con le dita il ripieno all'interno (2).

Piatti **Richard Ginori**, posate **Mepra**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti Srl**; ciotoline di ceramica decorate **Richard Ginori**, coppetta d'argento **Christofle**, posate **Sambonet**, fondo di tessuto **Silva**.

Coniglio brasato e scorzonera con crema al vino bianco

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g vino bianco secco
400 g scorzonera
150 g panna fresca
100 g Grana Padano Dop
4 cosce di coniglio
4 scalogni
3 rametti di timo
2 carote medie
1-2 foglie di salvia – alloro
1 gambo di sedano
1 spicchio di aglio
1 bustina di zafferano
olio extravergine di oliva
brodo di coniglio
limone – burro
sale – pepe

PER IL CONIGLIO
Mondate e tagliate a tocchetti le carote e 3 scalogni.
Scaldate un tegame adatto per il forno con un velo di olio. Oliate, salate e pepate le cosce di coniglio e rosolatele per 3 minuti per parte a fuoco vivo.
Liberate il tegame dal coniglio e nel suo fondo fate appassire le verdure con l'aglio con la buccia, timo e salvia per 5 minuti; sfumate poi con un goccio di vino, riunite il coniglio nel tegame e bagnate con il brodo che occorre perché risulti immerso per metà. Chiudete con il coperchio e infornate a 180 °C per 1 ora e 30 minuti circa. A cottura ultimata, se vi piace, potete abbrustolirlo a fuoco vivo.
PER IL CONTORNO
Pelate la scorzonera, tagliatela in lunghi rocchetti e cuoceteli in acqua bollente salata con il succo di ½ limone e la sua scorza finché non saranno teneri (40 minuti circa). Fondete in una casseruola 20 g di burro con qualche cucchiaio di acqua e un pizzico di sale; insaporitevi la scorzonera, unite 1 bustina di zafferano e lasciatela sul fuoco finché non sarà lucida.
PER LA CREMA
Fate bollire senza coperchio il vino rimasto con 1 scalogno mondato e affettato finemente e ½ foglia di alloro; dovrà ridursi a 150 g circa (ci vorranno 20-30 minuti); unite quindi la panna fresca e fate sobbollire per una decina di minuti, fino a raggiungere una consistenza cremosa. Filtrate la crema attraverso un colino schiacciandola bene, quindi incorporate il grana grattugiato e fatelo sciogliere.
Servite il coniglio sulla crema (ne userete meno di metà), accompagnato dalla scorzonera. Completate a piacere con pepe di Sichuan.

Salse per carni e pesci

MAIONESE CLASSICA Mescolate 2 tuorli e 1 uovo con 1 cucchiaio di senape, 1 di succo di limone e 1 di aceto, sale e pepe. Montate poi con le fruste, incorporando a filo 300 g di olio di arachide, fino a ottenere una consistenza densa. *Per bollito misto e pesci bianchi a vapore.*

ALLA BARBABIETOLA Frullate 50 g di barbabietola precotta con il succo di 1/2 arancia, 1/2 limone, 1/2 pompelmo e un pizzico di sale ottenendo una crema liscia. Mescolatene 1 cucchiaio con 50 g di maionese (potete congelare la salsa rossa rimasta). *Per salmone al forno, merluzzo, fritture di pesce.*

ALLE OLIVE Sminuzzate 20 g di olive taggiasche snocciolate e mescolatele con 50 g di maionese. *Per coniglio e pollame.*

AL FRUTTO DELLA PASSIONE Spolpate 2 frutti della passione e filtrate la polpa per ottenere il succo. Mescolatelo con 50 g di maionese. *Per vitello, pollo e pesci bianchi.*

AL PREZZEMOLO Tritate un ciuffo di prezzemolo e frullatelo con 1 cucchiaio di succo di limone e 1 di olio extravergine di oliva, quindi mescolatelo con 50 g di maionese. *Per carni grasse lessate o alla griglia, per pesci alla griglia o fritti.*

ALL'ARANCIA Mescolate 50 g di maionese con la scorza grattugiata di 1 arancia, uno spruzzo di liquore tipo Grand Marnier e un cucchiaino di ketchup. *Per crostacei al vapore o alla piastra, anatra e maiale al forno.*

dolci

Alzata **Richard Ginori**.

Semplificate la guarnizione lucidando il mandarino con un velo di miele fluido o di confettura di albicocche stemperata con un goccio di acqua e ammorbidita velocemente sul fuoco basso.

Torta di cioccolato, fichi e arancia

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 5 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

530 g panna fresca
300 g cioccolato fondente 70%
170 g fichi secchi
120 g biscotti secchi integrali
80 g burro
70 g zucchero semolato
50 g noci
50 g zucchero di canna
1 arancia biologica
1 mandarino sbucciato
anice stellato – rum – sale
cedro candito – ribes
alchechengi – lamponi

PER LA BASE DELLA TORTA
Fondete il burro e frullate con i biscotti, le noci e una presa di sale.
Rivestite con carta da forno il fondo di uno stampo a cerniera (ø 18 cm) e distribuitevi il composto di biscotti, schiacciandolo per creare uno strato uniforme. Mettete a rassodare in frigorifero per 1 ora.
PER LA COMPOSTA DI ARANCIA E FICHI
Eliminate il picciolo dei fichi secchi e tagliateli a pezzetti.
Sbucciate parzialmente l'arancia e tagliatela a pezzetti.
Cuocete l'arancia e i fichi in una casseruola con 80 g di acqua, lo zucchero di canna e 1 stella di anice per 20 minuti a fuoco basso, quindi eliminate l'anice e lasciate raffreddare la composta. Unitevi 2 cucchiai di rum e distribuitela sulla base di biscotti.
PER LA MOUSSE DI CIOCCOLATO
Portate a bollore 330 g di panna. Tritate il cioccolato e mescolatelo con la panna bollente, finché non sarà completamente fuso.
Omogeneizzate la crema con 4-5 impulsi di frullatore a immersione. Lasciate intiepidire.
Montate 200 g di panna, incorporatela alla mousse di cioccolato, quindi versate tutto sopra la composta di fichi e arancia e lasciate riposare in frigorifero per almeno 4 ore.
PER LA GUARNIZIONE
Fondete in un pentolino 70 g di zucchero, finché non sarà diventato bruno. Lasciate raffreddare leggermente il caramello ottenuto.
Infilzate il mandarino su uno stecchino, passatelo nel caramello, scolatelo e lasciate rapprendere.
Guarnite la torta con il mandarino, alcuni alchechengi, lamponi, ribes e fettine di cedro candito.

!
Preparate la bavarese un giorno in anticipo. Eliminate lo stampo qualche ora prima di servirla, rimettetela in frigo e tiratela fuori all'ultimo momento.

Bavarese di ricotta con sorpresa di ribes

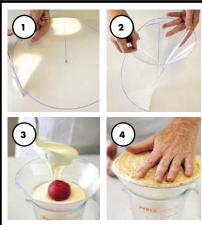
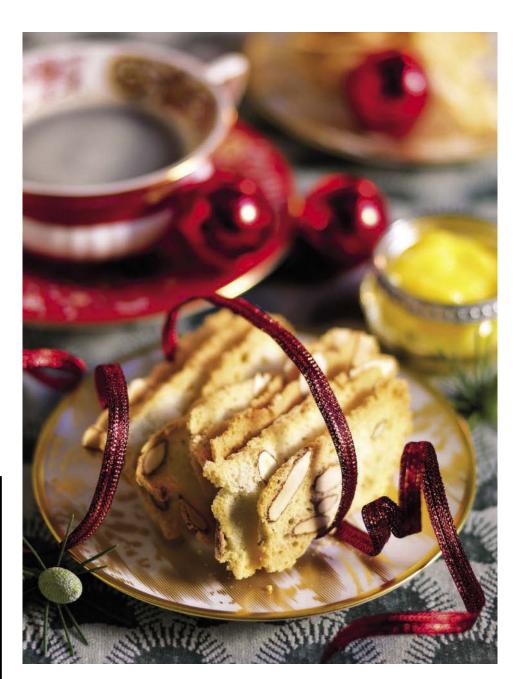
Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 minuti più 6-8 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g ricotta
300 g panna fresca
195 g zucchero – 100 g ribes
90 g albume
40 g farina di mandorle
40 g farina di cocco
22 g gelatina alimentare in fogli
20 g farina 00
1 lime – cocco fresco

PER LA BASE
Montate l'albume, quindi incorporatevi 80 g di zucchero, continuando a montare, finché non otterrete un composto spumoso; amalgamatevi a mano la farina di mandorle, quella di cocco e la 00.
Distribuite il composto su una teglia rivestita con carta da forno, formando una cialda di circa 1,5 cm di spessore.
Infornate a 170 °C per 20 minuti.
Ritagliate la cialda con un tagliapasta rotondo (ø 17 cm).
PER LA SFERA DI RIBES
Sgranate 75 g di ribes e cuocetelo in una casseruola con 15 g di zucchero per 3 minuti dal bollore, a fiamma molto bassa, schiacciando un po' i chicchi per estrarne il succo. →

Filtratelo e scioglietevi 2 g di gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda e ben strizzata.
Dividete il succo di ribes in 2 stampi a forma di semisfera (ø 3-4 cm) e metteteli in freezer per 2-3 ore.
Sformate le semisfere e unitele a formare una sfera.

PER LA BAVARESE DI RICOTTA
Mescolate la ricotta con la scorza grattugiata e il succo del lime, 100 g di zucchero, 250 g di panna leggermente montata, finché non otterrete un composto liscio e cremoso.
Sciogliete 20 g di gelatina, già ammollata in acqua e ben strizzata, in 50 g di panna calda; unite tutto al composto di ricotta.
Preparate uno stampo conico come vedete qui sotto.
Servite la bavarese, decorandola con polpa di cocco grattugiata e rametti di ribes rosso.

CREARE E RIEMPIRE UNO STAMPO CONICO
Disegnate un cerchio (ø 30 cm) su un foglio di acetato; segnatene un raggio (noi abbiamo usato un disco 33 giri come guida). Ritagliate il disco e praticate un taglio anche lungo il raggio (1). Avvolgete il disco formando un cono; le tracce di pennarello dovranno rimanere nella parte esterna (2); fissatene l'estremità con nastro adesivo. Otterrete uno stampo conico di circa 15 cm di altezza (ø 17 cm); accomodatelo in un contenitore. Riempitelo per metà altezza con il composto di ricotta e mettete in congelatore per 15 minuti. Appoggiate la sfera sulla ricotta, ricopritela con il resto di composto, arrivando ai bordi del cono di acetato (3). Adagiatevi sopra la cialda al cocco, rifilandola, se serve (4). Riponete il cono in frigo e lasciatelo rassodare per almeno 4-5 ore.

Biscotti «senza niente» e crema al mandarino

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 35-40 PEZZI

400 g succo di mandarino
180 g zucchero
100 g mandorle sgusciate
100 g farina
100 g albume
20 g amido di mais
3 tuorli – sale

PER I BISCOTTI
Montate a neve 100 g di albumi, incorporando poco per volta 100 g di zucchero e un pizzico di sale; continuate a montare; unite infine la farina setacciata, un po' alla volta, e le mandorle intere, mescolando con una spatola.
Versate il composto in uno stampo rettangolare (26x10 cm, h 4 cm) rivestito con carta da forno, bagnata e strizzata. Infornate a 180 °C per 25 minuti.
Sformate, lasciate raffreddare per 2 ore, poi tagliate a fettine sottilissime.
Tostate le fettine a 150 °C in forno ventilato per 10-12 minuti, finché non otterrete una consistenza croccante.

PER LA CREMA AL MANDARINO
Mescolate i tuorli con l'amido di mais e 80 g di zucchero; portate a bollore il succo di mandarino, versatelo sui tuorli e cuocete la crema mescolandola per 2 minuti. Servitela con i biscotti.
Da sapere Conservati in una scatola di latta con chiusura ermetica, i biscotti si conservano per 4-5 giorni.

Vassoio delle meringhe e pinza d'argento **Argenteria Dabbene**; piattino dei biscotti **Hermès**, tazza da tè **Wedgwood**, nastro **Brizzolari**, fondi di tessuto **Silva**.

Meringhe con mousse al caramello

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 50 minuti più 2 ore di cottura delle meringhe
Scorciatoia 30 minuti con le meringhe pronte

INGREDIENTI PER 18-20 PEZZI

300 g zucchero semolato
200 g doppia panna fresca
200 g panna fresca
100 g albume
30 g burro
gelatina alimentare in fogli
zucchero a velo – sale

PER LE MERINGHE
Cominciate a montare l'albume, quindi incorporatevi 200 g di zucchero semolato, un po' alla volta, continuando a montare fino a ottenere una meringa spumosa; trasferitela in una tasca da pasticciere munita di beccuccio liscio e distribuitela su una placca foderata di carta da forno formando 18-20 di palline (ø 4-5 cm).
Cuocete nel forno ventilato a 100 °C per 2 ore, tenendo lo sportello leggermente aperto.
PER LA MOUSSE AL CARAMELLO
Cuocete 100 g di zucchero semolato con 30 g di acqua in una casseruola non troppo piccola fino a ottenere un caramello biondo. Toglietelo dal fuoco e immediatamente versatevi 100 g di panna bollente, quindi incorporatevi il burro e un bel pizzico di sale.
Fate raffreddare.
Montate la doppia panna, unitela al caramello e trasferite il composto in una tasca da pasticciere.
Montate la panna rimasta.
Spolverizzate le meringhe con un poco di zucchero a velo, distribuite una noce di mousse al caramello con una bocchetta spizzata su ciascuna meringa, quindi completate con un ciuffetto di panna montata e servite.

carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Focaccia pag. 62
Parmigiana di cardi pag. 78

L'aperitivo è servito con un **Asprinio di Aversa** e la focaccia. Il Metodo Classico **Priezza 2013** di **Masseria Campito**, dopo 45 mesi sui lieviti, va bene anche con la parmigiana. *17 euro. masseriacampito.it*

Polenta pag. 66
Tagliatelle pag. 71

Un bianco d'annata sposa la delicatezza della polenta e contrasta la sapidità delle uova di salmerino. Quello giusto per fragranza e carattere è il **Vespaiolo di Breganze 2017** di **Ca' Biasi**. *10 euro. cabiasi.it*

Tatin pag. 74
Filetti di cernia al forno pag. 83

Il **Riesling** è un bianco che si trova a proprio agio con piatti dalle note dolci-acide e dolci-amare. Il **Trocken 2017** di **Dr. Fischer** ci è piaciuto per i decisi profumi minerali e fruttati. *14 euro. hofstatter.com*

Carpaccio pag. 86
Coniglio brasato pag. 88

Un bianco con la carne? Sì, quando si tratta di ricette delicate. Basta servirlo non troppo freddo (12 °C). Provate con lo **Chardonnay 2017** di **Bricco dei Guazzi**, morbido e corposo. *10 euro. briccodeiguazzi.it*

Capesante pag. 64
Astice pag. 82

L'eleganza e la struttura di un **Pinot Nero Metodo Classico** dell'**Oltrepò Pavese** sono l'ideale per conchiglie e crostacei. Il **Brut** di **Monsupello** si conferma, anno dopo anno, il più buono della zona. *21 euro. monsupello.it*

Cappelletti pag. 69
Petto di cappone pag. 87

Un rosso rotondo, come una **Barbera d'Asti**, è puro conforto insieme con questi piatti. Osate il **Bosco Donne 2017** di **Gianni Doglia**, fruttato e facile, anche per «macchiare» il brodo. *10 euro. giannidoglia.it*

Gran bollito di verdure pag. 77
Cipolle pag. 78

Un rosso leggero, servito fresco, è una scelta originale con le nostre verdure. Convince l'abbinamento con il **Lago di Caldaro Fuxs 2017** di **Weingut Niklas**, succoso e soave. *9 euro. niklaserhof.it*

Torta di cioccolato pag. 91

Il **Marsala** siciliano accompagna benissimo i dolci a base di cioccolato. Il **Donna Franca** di **Florio** profuma di spezie e di frutta candita ed è uno dei migliori della denominazione. *33 euro. duca.it*

Flan pag. 64
Minestrone pag. 72

Un bianco delicato da uve **falanghina** valorizza i piatti vegetariani. Ci è piaciuto il **Falerno del Massico** di **Villa Matilde** per il suo carattere schietto e i profumi di frutta e di salvia. *13,50 euro. villamatilde.it*

Bottoni ripieni pag. 69

La lunga cottura del brasato reclama un rosso di struttura importante, come il **Primitivo di Manduria**. Il **2017** di **Felline** conquista per il calore e la fedeltà al territorio di origine. *11,50 euro. agricolafelline.it*

Filetto in crosta di mais pag. 84

Per sostenere una carne pregiata scegliete un rosso importante, un **Barbaresco**, per esempio. Il **2015** di **Produttori del Barbaresco** è talmente goloso che si beve d'un fiato. *26 euro. produttoridel barbaresco.com*

Bavarese di ricotta pag. 91

Con un dolce così cremoso il vino deve essere effervescente e morbido. Ottimo il **Franciacorta Cuvée Imperiale Max Rosé** di **Berlucchi**. I suoi aromi di frutti rossi richiamano il ribes del nostro dessert. *15,50 euro. berlucchi.it*

Insalata con trota affumicata pag. 66

Una birra stile pale ale, leggera ed equilibrata, va d'accordo sia con la freschezza dell'insalata sia con la nota affumicata della trota. Provate la trentina **Pale Whale** di **Birra del Bosco**, floreale e accattivante. *8 euro. birradelbosco.it*

Risotto pag. 70
Finocchi pag. 77
Cappon magro pag. 81

Qui serve un bianco così «amico» della tavola, da unirsi con facilità quasi a tutto. Noi lo abbiamo trovato in Sicilia, è l'**Inzolia Menfi Tivitti 2017** di **Cantine Barbera**. *10 euro. cantinebarbera.it*

Bistecche di maiale pag. 85

Una birra doppio malto è un classico con la carne di maiale. Noi abbiamo scelto la 5 Luppoli Bock Chiara di **Angelo Poretti**, morbida ma decisa, con un gusto fruttato, bilanciato da una nota amara. *2,80 euro. birrificioangeloporetti.it*

Biscotti «senza niente» pag. 92
Meringhe pag. 93

Ci vuole un vino dolce, ma anche acido e sapido, come il **Tre Filer 2016** di **Cà dei Frati**, prodotto sul lago di Garda e accattivante con il suo gusto di miele. *15 euro. cadeifrati.it*

REGALA UN SIGNORVINO

RADDOPPIATE IL PIACERE DEI BRINDISI PORTANDO IN DONO UNA GRANDE BOTTIGLIA ABBINATA ALLE MIGLIORI SPECIALITÀ GASTRONOMICHE ITALIANE

Scegliere i regali di Natale per gli amici, i parenti e i colleghi è un momento bellissimo, ma alzi la mano chi non si è mai trovato a corto di idee o non è incappato in qualche pacchetto poco felice. Il **vino è sempre una scelta di qualità**, e lo diventa ancora di più quando è abbinato a qualche golosa **specialità gastronomica** dolce o salata della nostra tradizione. **Da Signorvino avete a disposizione 1.500 etichette provenienti da ogni regione d'Italia**: fatevi consigliare dagli esperti presenti in ogni punto vendita i prodotti migliori da abbinare e sbizzarritevi nel personalizzare con originalità la composizione di **cesti e cassette**. Potete ritirare subito la confezione per metterla sotto l'albero o farla spedire direttamente a casa del fortunato che la riceverà.

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

Oscar Farinetti, al centro, ritratto nel nuovo ristorante Terra di Eataly Roma Ostiense, appena rinnovato. Accanto a lui i figli Francesco (a sinistra) e Nicola, entrambi amministratori delegati dell'azienda. Nella pagina accanto, un angolo di Terra.

OSCAR ALL'INNOVAZIONE

L'amore per l'imperfezione, l'odio per le abitudini. Il fondatore di Eataly racconta come ha reso il cibo italiano una superstar internazionale. E spiega la sua «fattibilissima» utopia per sollevare l'Italia

di SARA TIENI, foto GIACOMO BRETZEL

Ti accorgi che nei paraggi c'è Oscar Farinetti, perché tutti, intorno a te, si mettono un po' sull'attenti. È impercettibile, tuttavia è come se le cose e le persone si resettassero sul tasto «efficienza». L'effetto è quello dell'onda d'urto di un sasso gettato in uno stagno. Il fondatore di Eataly (37 negozi nel mondo, circa 465 milioni di euro di fatturato) arriva con un passo spedito, l'inconfondibile baffo e un sorriso tra il divertito e l'impaziente. Lo attendo seduta a un tavolo del ristorante Terra, bistrot contemporaneo con enorme griglia artigianale, nel rinnovato store di Roma Ostiense. Fondato nel 2011, questo spazio detiene il primato di più grande Eataly del mondo. È appena stato rilanciato con un'operazione da 2 milioni di euro e un'insolita quanto innovativa collaborazione con Ikea, annunciata dallo stesso Farinetti con Andrea Guerra (presidente esecutivo di Eataly dal 2015): un pop-up store di 700 metri quadrati, con focus su cucina e area living.

Perché rinnovare qualcosa che funziona già?
«Perché oggi, dopo sette anni, un negozio è vecchio. Soprattutto se ci sono passati 20 milioni di persone. Questo era un hangar dell'ex air terminal della stazione Ostiense, un posto molto degradato. Quando lo vidi per la prima volta, pensai che era un peccato, perché la zona potenzialmente era già bellissima: vicino c'è la Garbatella, il vecchio macello. Con Eataly è decollato il quartiere. Qui le case sono aumentate di valore. Ma cambiano le dinamiche, i desideri. Così abbiamo pensato a un paio di cose sceme, davvero bellissime, da fare».
Cose sceme?
«Cose divertenti, pazze. Una è rivoluzionare l'offerta dei freschi: il 60% del cibo venduto ogni giorno è prodotto qui la mattina stessa. C'è una birreria interna che spilla 500 litri di birra al giorno, un nuovo caseificio con produzione a vista di mozzarella, pasta e pizza fatte al momento, con il coinvolgimento di più di 100 produttori della zona».
La seconda cosa pazza?
«La collaborazione con Ikea: spazi in cui i clienti potranno co-progettare la propria casa insieme con gli esperti. Sarà un percorso multimediale e multisensoriale. Ci sarà anche il "salotto romano", uno spazio dove rilassarsi un po' e chiacchierare. Un inno alla convivialità italiana».
Che cosa c'entra Eataly con Ikea?
«Sono un fanatico di Ingvar Kamprad (*il fondatore del colosso svedese, morto lo scorso gennaio*, ndr). Ho studiato tutte le sue mosse: per me è stato il più grande mercante di tutti i tempi. Con Ikea collaboriamo da sempre: vendiamo anche a loro il nostro Vino Libero (*prodotto senza concimi chimici ed erbicidi*, ndr). Successe che, quando Ingvar venne in Italia, volle visitare il primo Eataly con me come guida. Più recentemente, Alessandro Paglia, a capo dello sviluppo italiano di Ikea, mi parlò di questa rivoluzione: variare i loro negozi, da grandi templi di periferia a piccoli spazi urbani super digitali. "Io: perché non lo fai da me?". Lui: "Si può fare?". Gli risposi che tutto si può fare».
Nulla sembra abbatterla. La cito: «Dai peccati capitali si dovrebbe togliere la gola e mettere il pessimismo».
«Ottimismo e pessimismo sono due modi per guardare al futuro: il primo porta a cercare sempre delle soluzioni. Il secondo a pensare che si è in un vicolo cieco. Come si fa a passare la vita credendo che i problemi non si possano risolvere? È terrificante, anche per chi ti sta intorno».
La politica sembra starle molto a cuore: nel 2013 ha comprato una pagina di due noti quotidiani per festeggiare il 2 giugno.
«Bisogna che ci interessiamo tutti un po' di più. Non vuol dire farsi la tessera del partito, ma parlare. In questo momento c'è una grande caduta dei sentimenti umani e un forte egoismo: si deve reagire. Allora acquistai quelle pagine per ricordare la meraviglia della nostra Repubblica, l'impegno dei partigiani, senza cui non avremmo una Costituzione. Ora ne comprerei altre per dimostrare che l'Italia è il Paese più bello del mondo e non ha tutti i problemi che dicono».
Suo padre stesso era un partigiano: Paolo Farinetti, tra i liberatori di Alba, poi vicesindaco della città. Ma anche fondatore di Unieuro, la catena di negozi di elettronica da cui la vostra impresa familiare è partita. Che ricordo ha di lui?
«Ogni 25 aprile penso a come mio padre rievocava la Liberazione. Per lui era il massimo della vita. Gli piaceva paragonare i vari momenti storici: i 25 aprile degli anni Settanta con il terrorismo, degli anni Ottanta con la Milano da bere, dei Novanta col ritorno della crisi, dei Duemila con il crollo delle Torri gemelle. Fino al 2009 quando se ne è andato. Per lui gli affari erano secondari ai valori».
Dopo la vendita di Unieuro per 528 milioni di euro avrebbe potuto adagiarsi. Invece nel 2004 ha fondato Eataly. Chi gliel'ha fatto fare?
«Quello che mi piace di più nella vita è inventare progetti. Se ci pensa, è come fare l'artista: prendi un foglio bianco, ci disegni qualcosa. Cavolo, poi la fai quella cosa. E la fai perché duri. L'ultima impresa? La penserò qualche ora prima di chiudere gli occhi».
Le piace scrivere libri, l'ultimo è una raccolta di poesie, *Quasi*. Perché?
«Per celebrare la meraviglia dell'imperfezione umana. Non decidiamo nulla. Nemmeno quando nascere o morire. Ma ci avviciniamo alla perfezione quanto più siamo consapevoli →

della nostra imperfezione. Sa chi è stato il più "quasi" di tutti?».

Mi dica.

«Leonardo da Vinci. Adoro quell'uomo: quasi-medico, quasi-inventore, quasi-pittore. In ogni caso un'eccellenza. Per questo Eataly ha sponsorizzato l'ultimo restauro del *Cenacolo*. L'idea è di donare all'opera altri cinque secoli di vita».

Una curiosità: lei si chiama Natale, ma in pochi lo sanno.

«Per l'esattezza mi chiamo Natale Oscar Maria, ma mi hanno sempre chiamato Oscar. A 18 anni ho iniziato a fare affari e sono dovuto andare dal notaio, così ho scoperto la verità. Provai a cambiarlo. Niente da fare».

Ha ricevuto molti premi. Tra gli altri, due lauree honoris causa. Di cui una in Economia. Le piacciono i riconoscimenti?

«Non lo so. Io i premi li perdo, me li scordo in giro. Se mi parla dei premi della vita, invece, le dico la mia famiglia. Ho avuto un culo pazzesco: una moglie e tre figli stupendi».

Di sua moglie, Graziella Defilé, si parla poco, ma ha una parte integrante nella sua impresa.

«Ho realizzato tutto con lei. L'amore è destino, una fatalità. Mia moglie è quella che ha sostenuto la famiglia all'inizio. L'unica con lo stipendio fisso, che lo riceveva ogni 27 del mese. Appena sposati il suo era doppio del mio. Poi è venuta a lavorare con noi, si occupa di casalinghi».

Uno scorcio della birreria all'interno del rinnovato Eataly di Roma Ostiense.

«Quello che mi piace di più nella vita è inventare progetti: è come fare l'artista. Disegni qualcosa su un foglio bianco e poi, cavolo, quella cosa la fai»

Dove vi siete conosciuti?

«E dove si incontrano due che crescono ad Alba? Alla Fiera del Tartufo. Io ero a uno stand di caffè e lei di latte: già lì, una bella combinazione. Sa quando ho deciso di sposarla? Ero in mezzo a sacchi di juta, tutti impolverati. Sapevo che aveva un aspirapolvere. Le urlai "Graziella! Me lo presti?". Lei venne da me. Io guardavo la scena in moviola. Pensavo: se adesso mi chiede "Dov'è la spina? Te lo pulisco io", la sposo. Così è andata».

Con lei lavorano i suoi tre figli. Francesco e Nicola sono anche amministratori delegati dell'azienda.

«Confesso che non ho ricordi nitidi di loro, se non dai 25 anni in poi. Lavoravo sempre. Poi li ho presi con me. Adesso con Graziella ci scambiamo aneddoti. Francesco è "l'ironico", Nicola "l'americano" e Andrea (*che si occupa delle cantine Borgogno*, ndr) "il contadino". Ormai ho delegato a loro».

Nato ad Alba, lì ha fondato la sua impresa: che cos'ha di speciale la sua città?

«L'ingegno, unito a un certo amore per il rischio. Se legge *La malora* di Beppe Fenoglio, scritta nel 1954, quando sono nato, capisce che erano infinitamente più poveri che al Sud. C'è una teoria: che fossimo dei gran giocatori d'azzardo e che questa sete di adrenalina l'abbiamo trasferita negli affari».

Il 27 dicembre apre Eataly Las Vegas: come la mette col gioco d'azzardo?

«Saremo dentro uno storico hotel della casa di produzione Metro-Goldwyn-Mayer. Pur di averci hanno tolto tutte le slot machine: lì sono anche in bagno».

La cucina italiana ha un peso sempre più importante per la nostra economia. Perché, secondo lei?

«Di più, ha una potenza incredibile. Eppure è la più giovane al mondo insieme con quella francese. Con la differenza che la cucina francese è nata nelle corti reali, la nostra è quella delle nonne. E ha il vantaggio di essere semplice. Perché Eataly ha avuto successo? Da noi puoi mangiare un gran piatto di spaghetti. Poi vai a casa con la pasta di Gragnano, la conserva giusta e lo rifai. Con il foie gras, mica ci provi».

Si è definito un «collezionista di tipi umani»: che cosa significa?

«Con l'età non ricordo più i nomi. Ma so inquadrare subito le persone. Ti vedo una volta, e dopo vent'anni mi ricordo ancora che tipo sei».

Lei che tipo umano è?

«Abbastanza semplice. Soffro di una dicotomia tra chi sono realmente e come vengo percepito».

Si spieghi.

«Intanto ho questa faccia: sembro un turco, un arabo. Sono esotico. Poi perché nella vita mi è andata bene e ho fatto cose buone. E si tende a pensare che chi nella vita ha combinato qualcosa abbia oscuri segreti. Arrivano critiche».

Anche con la sua ultima impresa, il parco agroalimentare FICO, non sono stati teneri.

«Alla faccia dei gufi, posso dire che a un anno dall'apertura questa è una scommessa vinta. Sono stato lì qualche giorno fa, a parlare di acqua. Di come bisogna tornare alle fonti di energia antiche, il sole, il vento, per salvare il pianeta. Ero con il campione di vela Giovanni Soldini. Con lui ho fatto una traversata da Genova a New York, rievocazione della scoperta dell'America (*poi divenuta il libro* 7 mosse per l'Italia *del 2011*, ndr)».

Parla spesso dell'America: che cos'ha di speciale?

«Rimane il Paese delle opportunità. Il più ricco: 57mila dollari pro capite. Il più povero invece è l'Etiopia, dove è nato l'homo sapiens: 1900 dollari pro capite. Sa perché? Negli Stati Uniti si sono mischiati popoli di tutto il mondo: la varietà dà il meglio. Negli anni Sessanta al Nord si è spostata tanta gente brava dal Sud e abbiamo fatto il miracolo. Oggi bisognerebbe fare il contrario».

Dopo Las Vegas, Eataly aprirà a Parigi, Verona e, nel 2020, a Londra. Lei si ferma mai?

«A Natale. Ci tengo da morire. Mia moglie prepara un grande pranzo. Siamo una quindicina. Ci sediamo a tavola a mezzogiorno e finiamo a mezzanotte. Magari due uova al tartufo».

Qual è il menu?

«Cambiamo ogni anno: nella patria della biodiversità la più grande stupidaggine è fare gli stessi piatti per trent'anni. L'espressione più stupida che ci sia? "Ordino il solito"». ■

SORSI ISPIRATI

UN NETTARE DOLCE E RARO DA ASSAPORARE CON CALMA DURANTE LE FESTE O DA SCEGLIERE PER UN REGALO IMPORTANTE

Era il 1903 quando l'ingegnere Sella, nipote del famoso statista Quintino, e l'avvocato Mosca diedero il via ai lavori di costruzione della cantina nel cuore della tenuta che avevano acquistato nel 1899 ad **Alghero**. Durante gli scavi fu portata alla luce la **necropoli di Anghelu Ruju**, destinata a diventare uno dei siti culturali più importanti della Sardegna. Al sito preistorico l'azienda Sella&Mosca ha dedicato il suo prodotto che più somiglia al luogo, un **vino liquoroso** potente, evocativo e misterioso.
È fatto con uve cannonau lasciate appassire al sole e si affina per dieci anni in botti di rovere secolari. Ha un colore rosso profondo, con sfumature aranciate, e profumi che ricordano la frutta secca, i fichi, i canditi e le spezie dolci. All'assaggio esprime tutto il carattere di una terra assolata e forte. Provatelo in abbinamento a formaggi stagionati, con il cioccolato o come calice da meditazione, davanti al fuoco del camino o allo spettacolo del mare in burrasca.

SOUFFLÉ MORETTO CON LAMPONI

Ingredienti per 4 persone
***150 g** latte – **125 g** lamponi*
***100 g** cioccolato fondente al sale – **40 g** burro*
***30 g** farina – **20 g** amido di mais*
***5** albumi – **4** tuorli – zucchero – Cognac – sale*

Schiacciate i lamponi con 50 g di zucchero e lasciateli macerare per 1 ora. Poi distribuiteli in 4 stampini (ø 8 cm, h 5 cm) imburrati e spolverizzati di zucchero.
Fondete a bagnomaria il cioccolato fondente al sale.
Mescolate la farina e l'amido di mais e intridetele con il burro morbido; unite il composto nel latte caldo e mescolate velocemente con la frusta, in modo che non si formino grumi. Portatelo sul fuoco per un paio di minuti, finché non comincia a rapprendersi. Togliete dal fuoco e unite i tuorli, un cucchiaio di Cognac e il cioccolato fuso.
Mescolate con la frusta e fate raffreddare il composto per 30 minuti circa.
Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e 3 cucchiai di zucchero e incorporateli al composto. Versatelo nei 4 stampini e infornateli a 180 °C per 30 minuti circa.
Sfornate i soufflé e serviteli immediatamente, decorando a piacere con lamponi freschi.

TUTTO SU UN VASSOIO

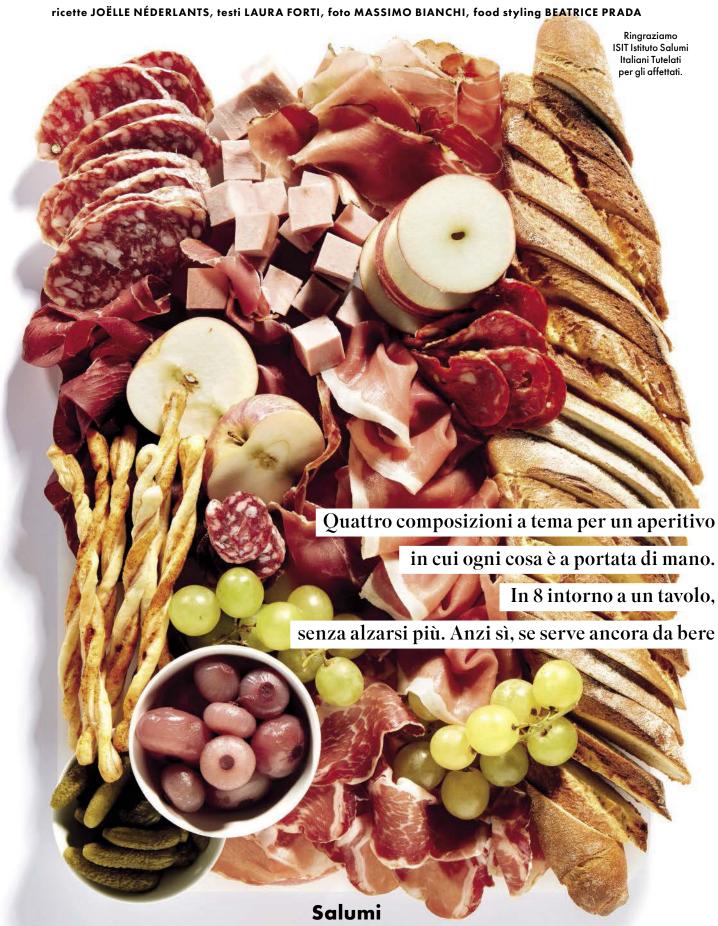
Ortaggi

2 gambi di sedano, 1 cardo e 2 carote gialle a bastoncini, 2 cuori di lattuga e 1 finocchio tagliati a spicchi, 1/2 cavolfiore viola, 1/2 broccolo romanesco e 1 broccolo a cimette, 8 puntarelle, 8 carotine baby, 8 cime di rapa, 8 ravanelli, 1 cespo di radicchio tardivo sfogliato, finocchietto e germogli di piselli. Servite con vinaigrette alle erbe e HUMMUS: frullate 240 g di ceci lessati con 80 g di tahina (crema di sesamo), 30 g di olio extravergine di oliva, 30 g di succo di limone, un pezzettino di aglio a piacere, sale e pepe. Per ottenere una consistenza cremosa, aggiungete, se serve, un goccio di acqua.

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI, foto MASSIMO BIANCHI, food styling BEATRICE PRADA

Ringraziamo ISIT Istituto Salumi Italiani Tutelati per gli affettati.

Quattro composizioni a tema per un aperitivo in cui ogni cosa è a portata di mano. In 8 intorno a un tavolo, senza alzarsi più. Anzi sì, se serve ancora da bere

Salumi

100 g di Coppa Piacentina Dop, 100 g di Bresaola della Valtellina Igp, 80 g di Prosciutto di Parma Dop, 80 g di Prosciutto di Modena Dop, 80 g di Prosciutto Toscano Dop, 2 Salamini Italiani alla cacciatora Dop da 200 g, 100 g di Salame Felino Igp, 80 g di Soppressata di Calabria Dop, 100 g di Mortadella Bologna Igp, 100 g Speck Alto Adige Igp. Servite con pane, uva bianca, cipolline e cetriolini, mele Annurca e GRISSINI DI SFOGLIA: spennellate la pasta sfoglia stesa (230 g) con acqua e cospargetela di paprica. Tagliatela a strisce e torcetele. Posatele in una teglia e infornatele a 190 °C per 12-15 minuti.

Ringraziamo il Consorzio Formaggi della Svizzera per lo Sbrinz Dop, il Gruyère Dop e il Tête de Moine Dop; Beppino Occelli per il Losa®; Grana Padano; Mielizia per il miele; Ponti per l'aceto di mele biologico che abbiamo aromatizzato con i lamponi servito con il vassoio di mare.

Formaggi

Circa 100 g per ogni tipo di formaggio, variabili e da assortire secondo i gusti: Grana Padano Dop, Marzolino, Gruyère Dop, Tête de Moine Dop, ricotta stagionata al tartufo, caciocavallo affumicato, Sbrinz Dop, quartirolo, fiocco fiorito di capra, gorgonzola, brebirousse d'Argental, Losa® di capra, caciotta di capra, stracchino. Serviti con uva nera, noci, miele di castagno e CASTAGNE SCIROPPATE: portate a bollore 100 g di acqua con 300 g di zucchero, 1 peperoncino e 1 baccello di vaniglia; aggiungete 300 g di castagne lessate, cuocetele per 5 minuti, fate raffreddare ed eliminate vaniglia e peperoncino.

Conchiglie e crostacei

8 ostriche, 8 cannolicchi, 8 gamberi rossi, 8 capesante, 8 tartufi di mare, 8 fasolari, 8 pie' d'asino, 8 scampi, alga kombu salata a piacere. Servite con fettine di limone, more e lamponi, aceto ai lamponi (100 g di aceto di mele mescolati con 8 lamponi, lasciati in infusione per 2 ore e poi filtrati) e BURRO AL PEPE: lavorate energicamente 250 g di burro morbido con un cucchiaio di pepe schiacciato amalgamandolo in modo uniforme; spatolatelo in una ciotolina, livellandolo in superficie.

IN COMPAGNIA DI UN CROCCANTE

Quattro ricette «da spezzare» tutti insieme, a merenda e dopo cena. E da condividere, al posto della torta o del formaggio

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi VALENTINA VERCELLI, foto MASSIMO BIANCHI, styling CECILIA CARMANA

Fondente con riso soffiato e frutti tropicali

Scaldate a bagnomaria 1 kg di cioccolato fondente spezzettato fino a 45 °C (non dovrà sciogliersi del tutto), quindi toglietelo dal fuoco, aggiungetene un pezzo intero da 50 g e mescolate finché la temperatura non si sarà abbassata a 32 °C; distribuite il cioccolato completamente fuso su una teglia rivestita con carta da forno formando una lastra compatta spessa circa 5 mm. Lasciatela solidificare e, prima che sia del tutto indurita, guarnite con pistacchi, polvere di pistacchi, pezzetti di papaia, cocco e ananas essiccati, riso soffiato e petali di fiordaliso (dosi per 12-14 persone).

Cioccolato marmorizzato con lamponi e petali

Scaldate a bagnomaria 350 g di cioccolato bianco spezzettato fino a 45 °C (non dovrà sciogliersi del tutto), quindi toglietelo dal fuoco, aggiungetene un pezzo intero da 50 g e mescolate finché la temperatura non si sarà abbassata a 28 °C. Fondete a parte 50 g di cioccolato rosa. Distribuite il cioccolato bianco completamente fuso su una teglia rivestita con carta da forno formando una lastra compatta spessa circa 2 mm; irrorate con il cioccolato rosa, stendendolo con l'aiuto di una paletta. Lasciate solidificare e, prima che la superficie si sia indurita, guarnite con lamponi essiccati, petali essiccati di roselline e altri fiori a piacere (dosi per 6-8 persone).

Frolla al gianduia, nocciole caramellate e frutta fresca

Impastate 500 g di farina 00 con 40 g di farina di mandorle, 160 g di zucchero, una presa di sale e 280 g di burro, finché non otterrete un composto granuloso. Amalgamatevi 2 uova. Coprite la frolla e lasciatela riposare in frigo per 2 ore. Stendetela su una teglia ricoperta di carta da forno leggermente infarinata, ottenendo una sfoglia spessa circa 3 mm; bucherellatela con i rebbi di una forchetta e infornatela a 180 °C per 20 minuti circa. Preparate uno sciroppo sciogliendo sul fuoco 50 g di zucchero in 50 g di acqua. Sbollentate la scorza di ½ pompelmo rosa, lavata e tagliata a pezzetti; cambiate l'acqua e ripetete l'operazione una seconda volta. Cuocete quindi le scorzette nello sciroppo per un paio di minuti, spegnete la fiamma e lasciatele in infusione. Fondete a bagnomaria 400 g di cioccolato gianduia a pezzi e distribuitelo sulla frolla. Guarnite con lamelle di mandorla, nocciole e mandorle caramellate spezzettate, alchechengi, fettine di mela e le scorzette di pompelmo (dosi per 8-10 persone).

Cialda al grana con mostarda e canditi

Mescolate 100 g di Grana Padano Dop con 40 g di farina di mais, 25 g di semi di canapa e 10 g di sesamo nero. Distribuite il composto su una teglia rivestita con carta da forno, formando una lastra compatta spessa 3-4 mm. Infornatela a 200 °C per 8-10 minuti. Sfornate e guarnite con pezzetti di mostarda di ciliegie, scorzette di arancia e cedro candite e foglioline di menta. Servitela per chiudere il pasto o con l'aperitivo (dosi per 4 persone).

BRINDISI GRADAZIONE ZERO

L'ULTIMA TENDENZA DELLA MIXOLOGY SONO I COCKTAIL SENZA ALCOL.
DA PROVARE SUBITO QUELLI A BASE DI INFUSI PROFUMATI, FACILISSIMI E VELOCI.
PER RICEVERE GLI OSPITI CON UN'IDEA NUOVA.
DALL'APERITIVO DELLA VIGILIA ALLA NOTTE DI CAPODANNO

Gin, vodka, whisky? I bartender di oggi preferiscono cimentarsi in cocktail creativi, sorprendenti e gustosi, dove l'unico ingrediente a mancare però... è proprio l'alcol. Sono finiti i tempi dello Shirley Temple. Si chiamano mocktail e non sono più versioni tristi dei grandi classici: spopolano nei bar di New York come nei locali di Milano, dal brunch all'aperitivo. Sono più sani, si bevono senza sensi di colpa per la linea (e la guida) e sono altrettanto buoni – in qualunque momento della giornata.

Galateo analcolico Quando avete ospiti stappare una bottiglia di bollicine è facile, ma spesso non basta. Serve un'alternativa analcolica, ma trovarne una all'altezza non è facile: si finisce per offrire un succo di frutta, una bibita gassata o semplicemente dell'acqua. Dopo aver speso ore a cucinare un menu perfetto per l'occasione, ci vuole un drink altrettanto curato. Un mocktail come il Cinnamon in Red è la soluzione giusta per le feste perché ha un sapore piacevolmente dolce e speziato, come il Natale. Poi è no-stress: facile da fare, si può preparare prima in una caraffa, servire con ghiaccio, e bere quanto si vuole. E piace anche ai più piccoli.

CINNAMON IN RED

Ingredienti per 6 persone
***1** tazza di Infuso Garofano e Cannella Pompadour*
***2** cucchiaini di succo di lime*
***1** bicchiere di soda al limone*
***1** cucchiaino di miele*
***1** pizzico di pepe nero*

Shakerate l'infuso e il succo di lime con il pepe e il miele. Versate in un bicchiere da long drink con ghiaccio e colmate con la soda; decorate a piacere con ribes rosso.

1

SCEGLIERE

L'Infuso Garofano e Cannella Pompadour è una composizione di bacche e frutta con l'aroma di panpepato e il profumo intenso e avvolgente delle spezie. Senza teina, si può bere alla sera, e fa anche bene: sia i chiodi di garofano sia la cannella aiutano la digestione e agiscono come antiossidanti. Naturalmente senza glutine, è adatto a chi segue un'alimentazione vegana.

2

PREPARARE L'INFUSO

Caldo: versate 200 ml di acqua in ebollizione (100 °C) su un filtro, lasciandolo in infusione per 5-8 minuti.
Freddo: fate raffreddare l'infuso preparato a caldo. La preparazione in acqua fredda comporta tempi di infusione più lunghi.

testi ANGELA ODONE e VALENTINA VERCELLI
foto PIETRO SCORDO, styling SERENA GROPPO

Aprite quella porta

Guardate nel frigorifero: le bottiglie pronte da stappare, gli ingredienti speciali e qualche frivolezza raccontano quattro stili per vivere i grandi momenti

I vini

1. Trento 1673 Extra Brut Riserva 2011 Cesarini Sforza *26 euro. cesarinisforza.com*

2. Trento Conte Federico Brut Riserva 2013 Masi *24 euro. masi.it*

3. Trento Brut Riserva Graal 2010 Altemasi *39 euro. altemasi.com*

4. Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Dosaggio Zero Rosé 2006 Ferrari *180 euro. ferraritrento.com*

5. Trento Flavio Brut Riserva 2009 Rotari *60 euro. rotari.it*

I prodotti

Sui ripiani, dall'alto: Tartufo bianco fresco **Savini Tartufi**, *savinitartufi.it*

Prosciutto di San Daniele Dop **Consorzio del Prosciutto di San Daniele**, *prosciuttosandaniele.it*

Parmigiano Reggiano Dop **Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano**, *parmigiano-reggiano.it*

Nello sportello, dall'alto: 660 Lift'Expert crème **Maria Galland**, *maria-galland.it*

Smalti Sally Hansen distribuiti da **Tigotà**, *tigota.it*

Condimenti a base di burro con tartufo bianco e tartufo bianchetto **Savini Tartufi**, *savinitartufi.it*

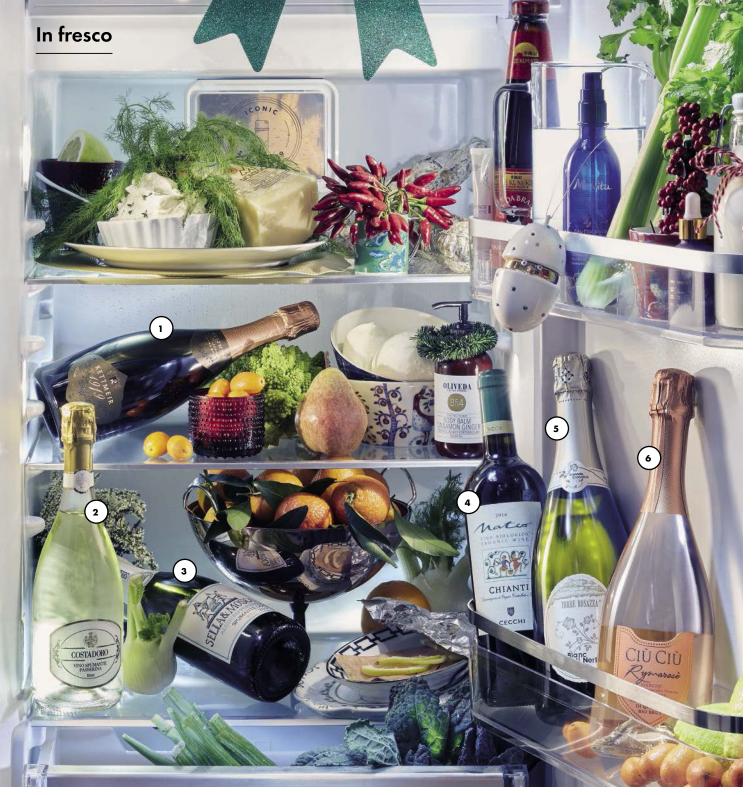
Gli oggetti

Ciotola dei frutti di bosco **Wedgwood**, *wedgwood.co.uk*

Piatti piani dei frutti di bosco **Richard Ginori**, *richardginori1735.com*

Il frigorifero

KFN 28133 con funzione PerfectFresh Miele *miele.it*

Il tartufo bianco si conserva in frigorifero fino a cinque giorni, quello nero per circa due settimane. Avvolgetelo in una carta traspirante (da cambiare tutti i giorni) e riponetelo dentro un contenitore in vetro per evitare che il suo profumo penetrante contagi gli altri alimenti.

Millennial

I vini

1. **Alto Adige Extra Brut Riserva 1919 2012 Kettmeir** *40 euro. kettmeir.com*

2. **Passerina Spumante Brut Costadoro** *7 euro. vinicostadoro.it*

3. **Torbato Brut Sella&Mosca** *12,50 euro. sellaemosca.com*

4. **Chianti Natio 2016 Cecchi** *7,50 euro. cecchi.net*

5. **Metodo Classico Blanc di Neri Brut Torre Rosazza** *28 euro. torrerosazza.com*

6. **Sangiovese Spumante Brut Rymarosè Ciù Ciù** *15 euro. ciuciuvini.it*

I prodotti

Sui ripiani, dall'alto: Formaggio Montasio Dop **Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio**, *formaggiomontasio.it*

Salami **Levoni**, *levoni.it*

B54 Body Balm Cinnamon Ginger di Oliveda in vendita su **QVC**, *qvc.com*

Filetto di trota salmonata cotto al vapore **Friultrota**, *friultrota.com*

Nello sportello, dall'alto:

Defence Eye **BioNike**, *bionike.it*

Salsa di ostriche Lee Kum Kee distribuita da **Longino & Cardenal**, *longino.it*

Eau florale de Rose Ancienne **Melvita**, *melvita.com*

Unicorn Essence **Farsáli**, *farsali.com*

Gli oggetti

Sottopiatto dorato, decorazione natalizia e scolapasta **Alessi**, *alessi.com*

Tazza verde con decoro di Jasper Conran **Wedgwood**, *wedgwood.co.uk*

Tazza e porta candela rossi e ciotola bianca e blu **Iittala**, *iittala.com*

Piatti ovali della trota **Richard Ginori**, *richardginori1735.com*

Il frigorifero

Iconic Fridge KitchenAid *kitchenaid.it*

La temperatura all'interno di un frigorifero non è omogenea. Sul ripiano centrale (circa 5 °C) e in quello superiore (8 °C) conservate uova, formaggi, salumi e avanzi di pietanze cotte; la mensola più bassa è la più fredda (2 °C): riponete qui carne e pesce freschi. Verdura e frutta vanno nel cassetto in basso, mentre le mensole sulla porta (8-12 °C) sono destinate a salse, burro, bibite e vini.

Classico/2

I vini

1. Franciacorta Dosaggio Zero 2011 1701 *42 euro. 1701franciacorta.it*

2. Franciacorta Pas Dosè Girolamo Bosio Riserva 2011 Bosio *50 euro. bosiofranciacorta.it*

3. Franciacorta Brut Blanc de Blancs Cavalleri *27 euro. cavalleri.it*

4. Franciacorta Dosaggio Zero Annamaria Clementi Riserva 2009 Ca' del Bosco *94 euro. cadelbosco.com*

5. Franciacorta Extra Brut Quinque Uberti *68 euro. ubertivini.it*

I prodotti

Sui ripiani, dall'alto: Diversi tipi di caviale di **Caviar Giaveri** (anche nello sportello), *caviargiaveri.com*

Aragosta distribuita da **Selecta**, *selectaspa.it*

Burro Fiore Bavarese di **Meggle**, *meggle.it*

Salmone norvegese affumicato bio di KV Nordic, distribuito da **Eurofood**, *eurofood.it*

Nello sportello, dall'alto: Profumo e crema corpo **Jo Malone**, *jomalone.eu*

Pianta di menta in vasetto di **Pam Panorama**, *pampanorama.it*

Gli oggetti

Alzata dell'aragosta **Richard Ginori**, *richardginori1735.com*

Piatto del salmone **Royal Copenhagen**, *royalcopenhagen.com*

Il frigorifero

Combinato anni '50 FAB32RCR3 Smeg *smeg.it*

Alla francese

Protette dalla loro confezione in legno, mantenuta in posizione orizzontale, le ostriche si conservano in frigorifero anche per 15 giorni. Vanno tenute nel ripiano centrale, a una temperatura di 4-6 °C.

I vini

1. Champagne Brut P2 Dom Pérignon *Prezzo su richiesta. domperignon.com*

2. Champagne Dosage Zéro Bruno Paillard *64 euro. champagnebruno paillard.com*

3. Champagne Blanc de Blancs Brut Seta *90 euro. mandarinoriental. com/milan*

4. Champagne Brut La Grande Dame 2006 Veuve Clicquot *130 euro. veuveclicquot.com*

5. Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart *90 euro. ruinart.com*

6. Champagne Brut Grande Cuvée 166ème Édition Krug *260 euro. krug.com*

7. Champagne Brut Rosé Veuve Clicquot *60 euro. veuveclicquot.com*

I prodotti

Sui ripiani, dall'alto: Foie gras d'oie Rougié distribuiti da **Selecta**, *selectaspa.it*

Smalti Le Vernis di **Lancôme**, *lancome.it*

Formaggi francesi, mostarda e fiori edibili distribuiti da **Longino & Cardenal**, *longino.it*

Ostriche Fines de Claire, Spéciales de Claire e La Verte di **Amélie Maison d' Huîtres**, *huitresamelie.com*

Nello sportello, dall'alto: Foie gras de canard Rougié distribuito da **Selecta**, *selectaspa.it*

Profumo French Lover e porta profumo di **Frederic Malle**, *fredericmalle.com*

Gli oggetti

Piatto dei fiori **Richard Ginori**, *richardginori1735.com*

Il frigorifero

Sub-Zero ICBBI-48SD/S/TH Frigo2000 *frigo2000.it*

PASSIONE PROSECCO

È QUELLA DELL'AZIENDA CANEVEL, CHE DALLE MIGLIORI VIGNE DI VALDOBBIADENE HA CREATO UNA COLLEZIONE DI BOLLICINE ECCELLENTI

È cominciata nel 1979 la storia d'amore tra Mario Caramel, fondatore di **Canevel**, e Valdobbiadene, il territorio veneto celebre da quasi due secoli per la produzione del Prosecco Docg. Il nome dell'azienda nel dialetto locale significa «piccola cantina», l'angolo nascosto, dove si custodiscono le bottiglie più preziose. Tutt'intorno, si trovano le colline della denominazione, dove le importanti pendenze, la vicinanza del mare e un clima generoso di ore di sole e di escursioni termiche contribuiscono a rendere grandi le bollicine locali. Il resto è opera dell'uomo, che cura l'intera filiera produttiva, dalle vigne alla vinificazione delle uve, alla spumantizzazione.
Canevel, che dal settembre 2016 fa parte del **Gruppo Masi**, possiede 26 ettari di vigneto, da cui nasce una linea di Prosecco che ha nella fragranza e nell'identità territoriale i suoi punti di forza. Intramontabili cavalli di battaglia sono il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut** e il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry**. Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Il Millesimato Extra Dry**, creato nel 1989, è stato il primo Prosecco millesimato della denominazione, mentre il **Valdobbiadene Prosecco Superiore 38 vendemmie Extra Dry** è un vino imbottigliato solo in magnum, per festeggiare la trentesima vendemmia di Canevel, e poi prodotto ogni anno con le migliori uve. Il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry** proviene dalla collina più vocata, il **Valdobbiadene Superiore Brut Biologico Campofalco** è straordinaria espressione del posizionamento premium e della vocazione alla sostenibilità dell'azienda, mentre il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Vigneto del Faè Spumante Dosaggio Zero** è versatilissimo in tavola: la bottiglia perfetta per accompagnare i piatti delle feste. ***canevel.it***

CANEVEL
VALDOBBIADENE
D.O.C.G.
CANEVEL
VALDOBBIADENE
D.O.C.G.
BRUT
PRODOTTO IN ITALIA
MASI
AGRICOLA

Babbo Natale c'è.
E nell'attesa, ci sei tu.
Kinder
SORPRESA
Kinder

MOUSSE DI PROSCIUTTO E CIALDINE CROCCANTI

IL MIO primo NATALE

ricette DAVIDE BROVELLI
testi VALENTINA VERCELLI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

Ricevere genitori e suoceri nella casa nuova per il pranzo più atteso dell'anno. È facile: seguite i nostri consigli, organizzatevi, cucinate. E divertitevi. Farete felici i parenti con classici ottimi e senza stress

Il menu
PER 6-8 PERSONE

Aperitivo Mousse di prosciutto e cialdine croccanti
Antipasto Vitello tonnato
Primo Soufflé di maltagliati, broccoli e cime di rapa
Secondo Brasato al Barolo con purè
Contorno Insalata mista con frutta
Dolce Zabaione con il panettone o con il pandoro

Aperitivo
Mousse di prosciutto e cialdine croccanti

Tempo 30 minuti

INGREDIENTI

400 g prosciutto cotto naturale
200 g formaggio tipo robiola
2 rotoli di pasta brisée
brandy
sale – pepe

PER LA MOUSSE DI PROSCIUTTO
Frullate il prosciutto, quindi unite la robiola, un goccetto di brandy e una macinata di pepe; frullate ancora, regolando di sale. Sigillate con una pellicola e conservate in frigo.
Trasferite la mousse di prosciutto in una coppa da portata, decorando a piacere con pezzetti di mostarda, olive taggiasche, capperi sott'aceto, una macinata di pepe e, a piacere, fiocchi di sale.
PER LE CIALDINE CROCCANTI
Stendete i rotoli di pasta brisée e ritagliatevi dei dischi (ø circa 7 cm).
Bucate i dischi con i rebbi di una forchetta e infornateli in forno ben caldo a 180 °C per 14-15 minuti. Lasciateli raffreddare completamente e riponeteli in una scatola ermetica (non fatelo quando sono ancora caldi, altrimenti diventano molli).

Vassoio del vitello tonnato **Funky Table**. Nella foto di apertura, coppe dello Champagne e vassoio dell'aperitivo **H&M Home**; piatto con filo dorato **Zara Home**, coppa della mousse di prosciutto **EDG Enzo De Gasperi**; fondo di tessuto **Kyria Tessuti**.

Antipasto
Vitello tonnato

Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI

1,5 kg magatello di vitello
350 g maionese
220 g tonno sott'olio sgocciolato
2 carote
2 gambi di sedano
1 cipolla grossa
cucunci – rosmarino
salvia – alloro
bacche di ginepro
vino bianco secco
capperi – pepe nero in grani
sale – sale in fiocchi

PER LA CARNE

Sbucciate le carote e la cipolla e mondate il sedano. Tagliateli a pezzetti.

Unite in una casseruola 2,5 litri di acqua, 20 g di sale, 1 bicchiere di vino bianco, le verdure a pezzetti, 1 rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, 1 foglia di alloro, una manciatina di bacche di ginepro, qualche grano di pepe e il magatello, ripulito dal grasso. Fate cuocere per 35 minuti dal bollore.

Scolate il magatello e trasferitelo in una pirofila; fate raffreddare, quindi sigillate con una pellicola alimentare e riponete in frigorifero fino al momento dell'uso.

Tenete da parte le verdure lessate e filtrate il brodo con un colino a maglie molto fini.

PER LA SALSA TONNATA

Frullate la metà delle verdure lessate (mettete poca carota, altrimenti cambia il colore della salsa). Unitevi 350 g di maionese e frullate ancora; amalgamate, infine, 220 g di tonno e 2 cucchiai di capperi, continuando a frullare finché non otterrete una salsa cremosa. Trasferite la salsa tonnata in un recipiente coperto e riponetela in frigorifero.

Affettate il magatello freddo di frigorifero con un coltello molto affilato (l'operazione sarà più semplice tagliandolo con un'affettatrice).

Servite il vitello con la salsa tonnata, guarnendo con cucunci, sale in fiocchi e i pezzetti di carote rimasti.

Posate **Mepra**, sale e pepe **Zara Home**.

Contorno
Insalata mista con frutta

Tempo 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI

16 mandorle pelate
8 kumquat – 8 noci
4 albicocche disidratate
2 cespi di indivia belga
2 finocchi
1 papaia
1 arancia
1 cespo di radicchio rosso
1 piccolo cespo di lattuga rossa
½ cespo di insalata riccia
uvetta – peperoncino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate e affettate finemente i finocchi per il lungo. Sbucciate e dividete a spicchi l'arancia. Pelate e tagliate a tocchetti la papaia. Tagliate i kumquat a spicchi. Mondate e spezzettate a mano le insalate (così non diventano nere). Raccogliete tutto in una grande insalatiera. Condite all'ultimo momento con olio, sale e pepe. Completate con le mandorle e le albicocche a fettine, le noci, qualche uvetta e un po' di peperoncino.

Pirofila monoporzione **Maxwell & Williams**, sottopiatto dorato **Zara Home**, forchetta dorata **Villa D'Este home**.

Primo
Soufflé di maltagliati, broccoli e cime di rapa

Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI

500 g lasagne fresche all'uovo
500 g latte – 250 g broccoli
250 g cime di rapa
200 g panna fresca
40 g farina
40 g burro – 6 uova
Parmigiano Reggiano Dop
noce moscata – sale – pepe

PER LA BESCIAMELLA
Scaldate leggermente il latte con una grattugiata di noce moscata. **Sciogliete** il burro in una casseruola e unitevi la farina, amalgamando bene con una frusta. Cuocete per un paio di minuti, quindi versatevi a filo il latte, continuando a mescolare. Lasciate raffreddare la besciamella. Amalgamatevi 6 uova, un pizzico generoso di sale e la panna, precedentemente montata, poco per volta.
PER LE VERDURE
Mondate i broccoli, divideteli in cimette e cuoceteli in acqua bollente salata per 1 minuto. Scolateli conservando l'acqua e tagliateli a pezzetti.
Mondate le cime di rapa, spezzatele e sbollentatele nell'acqua dei broccoli per 30-40 secondi; scolatele e strizzatele.
PER LA PASTA
Tagliate le lasagne a pezzi irregolari. Scottate i maltagliati ottenuti in acqua bollente per 1 minuto, scolateli e raffreddateli in acqua ghiacciata.
PER I SOUFFLÉ
Imburrate 8 cocotte monoporzione (ø 9 cm, h 5 cm).
Mescolate i maltagliati e le verdure con la besciamella; suddividete il composto nelle cocotte e spolverizzate la superficie con 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato; sigillatele e riponetele in frigorifero.
Cuocete i soufflé in forno ben caldo, in modalità ventilata, a 180 °C per 15-16 minuti. Sfornate e servite.

Sottopiatto dorato **Funky Table**, posate **Villa D' Este home**.

Secondo
Brasato al Barolo con purè

Tempo 3 ore e 30 minuti più 24 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI

1,2 kg cappello del prete di manzo
800 g patate
2 carote – 2 gambi di sedano
1 bottiglia vino rosso corposo
1 grossa cipolla – aglio – latte salvia – alloro – burro cannella in stecca – rosmarino bacche di ginepro olio extravergine di oliva sale grosso – noce moscata pepe nero in grani

Mondate carote, cipolla e sedano; tagliate tutto a pezzi e unite in una pirofila con la carne, 1 spicchio di aglio schiacciato, 1 rametto di rosmarino, 2-3 foglie di salvia, 1 foglia di alloro, 1 stecca di cannella, qualche grano di pepe e 3-4 bacche di ginepro; aggiungete il vino rosso; sigillate la pirofila con la pellicola alimentare e mettete a marinare in frigo per 24 ore.
Scolate la carne dalla marinata e asciugatela con cura, tamponandola con carta da cucina, per poterla ben rosolare. Scaldate in una casseruola ½ cucchiaio di burro con un filo di olio e una presa di sale grosso; quando il grasso comincerà a sfrigolare rosolatevi la carne, sulla fiamma viva, per 5 minuti, girandola ogni tanto; fate attenzione a non bucarla, per evitare che si disperdano i succhi. Toglietela infine dalla pentola ed eliminate il grasso di cottura.
Filtrate la marinata e rosolate le verdure, dopo aver eliminato rosmarino e cannella, nella stessa pentola, con un filo di olio. Aggiungete la carne, la marinata, portate velocemente a bollore, coprite, lasciate cuocere a fuoco basso per 3 ore, girando il brasato ogni tanto.
PER IL PURÈ
Pelate e tagliate a tocchi 800 g di patate, raccoglietele in casseruola, salatele e copritele a filo con acqua fredda. Lessatele, finché non saranno cotte ma sode. Passatele poi con lo schiacciapatate direttamente nella casseruola e, fuori del fuoco, mescolatele con una frusta con 80-90 g di burro, sale, pepe, noce moscata grattugiata e 4 cucchiaiate di latte caldo.
Tagliate a fette il brasato e servitelo con il suo intingolo e il purè.

La Storia Continua.
Gambero Rosso
TRE BICCHIERI
RISERVA DUCALE ORO
2014
RUFFINO
DAL 1877
RUFFINO
RISERVA DUCALE
Oro
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
2014
BEVI RESPONSABILMENTE
OFFICINAGRAFICA

Esordio in festa

Vassoio del pandoro **Alessi**, cucchiaini **Villa D' Este home**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti**.

Dolce
Zabaione

Tempo 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI

100 g Marsala secco
60 g zucchero
4 tuorli
1 uovo

Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola di acciaio (l'ideale sarebbe una bastardella con fondo convesso); ponete su un bagnomaria appena fremente e mescolate con una frusta fino a ottenere una spuma consistente e ariosa; lavorate con movimenti regolari ma non velocissimi e accelerate quando lo zabaione comincia a farsi più consistente (ci vorranno circa 15 minuti).
Servitelo subito, accompagnandolo con il panettone o con il pandoro.

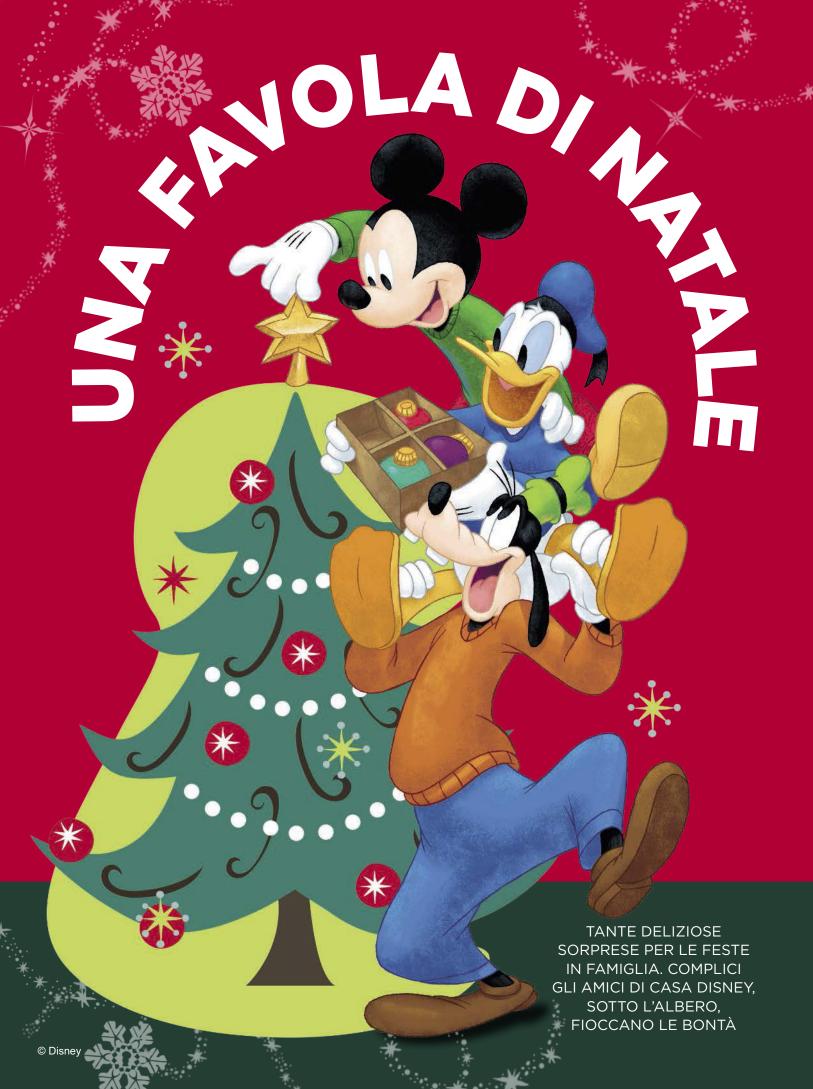
La tabella di marcia

23 DICEMBRE
Mattina – Fate la spesa. Mettete in lista anche spumante a base di Pinot nero per l'aperitivo e il vitello tonnato, Sauvignon per i soufflé, Barolo per il brasato e Marsala per lo zabaione. Se serve, aggiungete anche le cocotte per i soufflé. (Il pane e i grissini comprateli il pomeriggio del 24, e teneteli in un sacchetto di carta.) Fate marinare il brasato, coperto, in frigo.
Pomeriggio – Preparate il vitello tonnato; scolate il magatello e, una volta freddo, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo. Filtrate il suo brodo e conservatelo in frigo, in un barattolo. Preparate la salsa e mettetela in frigo, in un barattolo ben sigillato.

24 DICEMBRE
Mattina – Cuocete il brasato; una volta pronto, lasciatelo intiepidire e mettetelo in frigo. Preparate intanto il purè, raccoglietelo in una ciotola adatta per il bagnomaria, fatelo raffreddare, sigillatelo con la pellicola e mettetelo in frigo. Preparate le cialdine, mettetele a raffreddare su una gratella; riponetele in una scatola ermetica. Preparate la spuma di prosciutto, sigillatela e mettetela in frigo. Preparate il composto per il soufflé, distribuitelo nelle cocotte, sigillatele e mettetele in frigo.
Pomeriggio – Preparate la tavola.

25 DICEMBRE
Ore 11 – Togliete dal frigo il magatello, tagliatelo subito da freddo a fettine molto sottili (l'ideale sarebbe usare l'affettatrice), disponetele in un piatto di portata, copritelo con la pellicola e riponetelo in frigo. Preparate l'insalata mista e tenetela in fresco, senza condirla.
Ore 12.00 – Tirate fuori del frigo le cocotte dei soufflé e stappate il Barolo.
Ore 12.30 – Tirate fuori del frigo la spuma di prosciutto e il magatello.
Ore 13.30 – Comincia il pranzo! Tirate fuori del frigo la salsa del vitello tonnato e mescolatela bene. Portate in tavola la mousse di prosciutto con le cialdine come aperitivo, insieme allo spumante, che servirete anche con il vitello tonnato, mantenendolo fresco in una glacette; infornate i soufflé e portate a tavola il vitello tonnato. Alla fine dell'antipasto rigenerate il brasato: aggiungete 1 mestolo di brodo (usate quello del vitello tonnato) o di acqua e lasciatelo scaldare sul fuoco al minimo, con il coperchio, per 20-25 minuti. Scaldate a bagnomaria il purè per 5-6 minuti. Servite i soufflé con il vino bianco freddo e stappato al momento, quindi il brasato con il purè e il Barolo, infine, l'insalata. Preparate lo zabaione al momento. Servitelo con il pandoro o il panettone, accompagnando con il Marsala.

UNA FAVOLA DI NATALE

TANTE DELIZIOSE SORPRESE PER LE FESTE IN FAMIGLIA. COMPLICI GLI AMICI DI CASA DISNEY, SOTTO L'ALBERO, FIOCCANO LE BONTÀ

Un momento che attendiamo tutto l'anno: il Natale ha una magia entusiasmante ed è la festa più bella da celebrare in famiglia. Per renderla indimenticabile perché non coinvolgere i più piccoli nella preparazione di una ricetta studiata apposta per loro, golosa ed equilibrata, da realizzare insieme a mamma e papà, assaporando ogni gesto? In attesa che arrivi il momento di scartare i regali sotto l'albero, ecco una proposta di Pizzoli con le Croccomagie Disney, che abbina le sfiziose crocchette di patate dall'inconforndibile sagoma di Topolino, con una salsa ketchup fatta in casa e delle palline di baccalà. Un piatto unico, ben bilanciato, per portare in tavola la magia del Natale Disney.

CROCCOMAGIE E CROCCHETTE DI BACCALÀ CON KETCHUP

Per 4 persone
Per le crocchette: 1 l olio di semi di Arachide – 200 g baccalà ammollato 100 g farina – 4 uova – 2 patate bollite – 1 limone – 1 mazzetto di erba cipollina – aceto – pan grattato – prezzemolo tritato – sale – pepe

Lessate il baccalà in poca acqua, lasciatelo raffreddare e privatelo della pelle e di eventuali lische. Pelate e schiacciate le patate bollite. Unite il baccalà e mescolate bene insaporendo con un uovo, sale, pepe e poco prezzemolo.
Formate con questo impasto delle crocchette, impanatele passandole nella farina, in un uovo sbattuto e infine nel pan grattato.
Friggetele in abbondante olio di semi.

Per il ketchup: 1 kg pomodori – 1 kg mele – 2 peperoni rossi 2 cipolle rosse – 3 cucchiai di paprika affumicata 4 cucchiai di Chipolte – 1 cucchiaio di sale – 3 cucchiai di tamarindo – 250 ml aceto di mele – 1 cucchiaio di sciroppo di agave (oppure 200 gr di moscovado)

Mettete tutti gli ingredienti in una pentola ad eccezione dell'agave e lasciate sobbollire per 2 ore. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Quando il composto sarà ben freddo aggiungere l'agave e sobbollite ancora per 30 minuti.
Servite le crocchette di baccalà e il ketchup con le Croccomagie Pizzoli, buone e facili da preparare sia fritte che in forno.

Dolce Befana e viaggio a New York

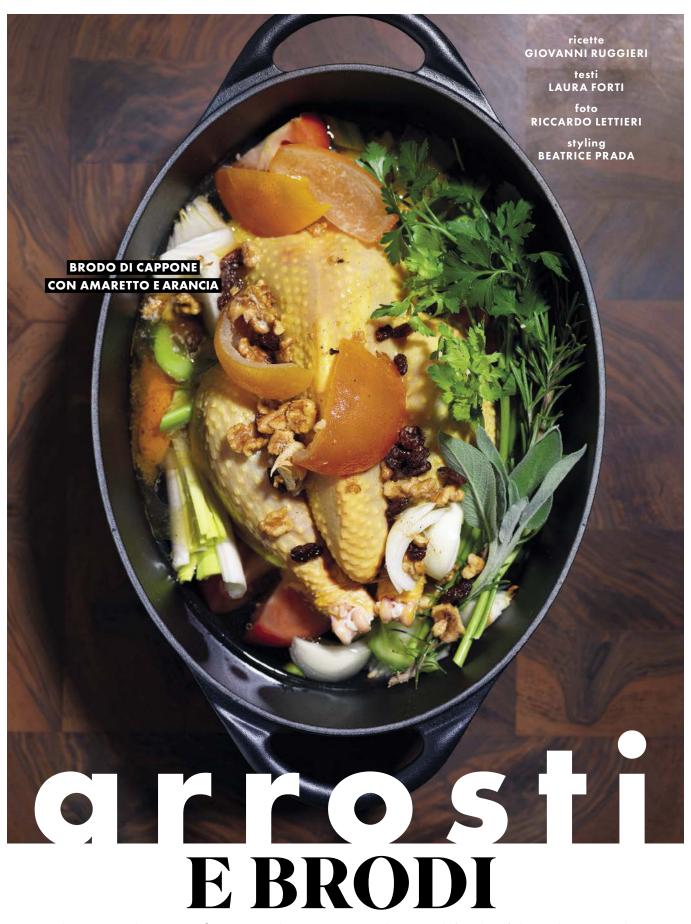
Per festeggiare la Befana **Zàini** e **Dolfin** hanno pensato a tante bellissime calze dell'Epifania con prodotti a basso contenuto di zuccheri e grassi, nonché tante fantastiche sorprese dei personaggi più amati. Scegli la preferita del tuo bambino: da Topolino alle Principesse, da Frozen a Gli Incredibili 2, fino a Spider-Man e agli Avangers. Inoltre, Disney a Natale ti porta a New York! Scopri su ***www.natalecondisney.it***, come vincere un viaggio per 4 persone nella Grande Mela per vedere ***Mickey: The True Original Exhibition,*** la mostra dedicata ai 90 anni di Topolino. In palio anche altri 90 favolosi premi!

Cucina Disney

Disney si affianca ai prodotti di marca per aiutare le famiglie a portare in tavola alimenti buoni ed equilibrati, facendo divertire i bambini con i loro Personaggi preferiti.

BRODO DI CAPPONE CON AMARETTO E ARANCIA

ricette
GIOVANNI RUGGIERI
testi
LAURA FORTI
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

arrosti E BRODI

Due idee per il piatto forte. E due per cambiare il (solito) brodo: con le note dolci di uvetta e agrumi canditi o con il profumo balsamico delle spezie

SPALLA DI AGNELLO AL LIMONE E MENTA

BRODO VERDE, ANICE E CARDAMOMO

Spalla di agnello al limone e menta

Impegno Medio
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg spalla di agnello disossata
150 g zucchero
90 g pancetta a fette
timo limone – menta fresca
aglio – limone – burro
concentrato di pomodoro
vino bianco – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Portate a bollore lo zucchero con 300 g di acqua, ottenendo uno sciroppo.
Eliminate la parte bianca della scorza di 1 limone e tagliatela a fettine. Ponetele in una piccola casseruola con acqua fredda e portate a bollore, quindi scolate. Ripetete l'operazione per altre tre volte, cambiando sempre l'acqua.
Unite infine le scorze nello sciroppo, riportate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 10 minuti. Scolate le scorze e tenetele da parte.
Aprite a portafoglio la spalla di agnello e stendetela in uno strato uniforme, lasciando la parte più grassa verso il basso. Salatela e pepatela, copritela con le fette di pancetta e distribuitevi sopra foglioline di timo limone, le scorze di limone e foglie di menta.
Arrotolate la carne e legatela con lo spago da cucina a mo' di arrosto.
Rosolatela a fuoco dolce in una padella con una noce di burro, 2 cucchiai di olio, 1 spicchio di aglio, girandola continuamente per 10-15 minuti, finché non sarà dorata su tutta la superficie. Sfumate con 600 g di vino, aggiungete 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e mescolate. Trasferite tutto in una pirofila e infornate a 180 °C per 2 ore e 15 minuti.

Brodo di cappone con amaretto e arancia

Impegno Facile
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

2 kg cappone
200 g liquore all'amaretto
150 g burro
150 g vino bianco
50 g scorze di arancia candite
2 gambi di sedano
1 pomodoro
1 cipolla
1 porro – aglio – pepe – timo
uvetta – noci – salvia
rosmarino – prezzemolo
sale fino e grosso

Scaldate a bagnomaria il liquore all'amaretto con l'arancia candita; lasciate in infusione per 25 minuti: il liquore prende l'aroma senza evaporare.
Scaldate il burro con 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia, 4 foglie di salvia, 3 gherigli di noce, 1 cucchiaio di uvetta, sale e pepe. Cuocete finché il burro non prenderà un colore nocciola.
Mettete in una grande casseruola il cappone, 1 rametto di rosmarino, 2 rametti di prezzemolo, 4 grani di pepe, il pomodoro inciso a croce, il sedano a tocchi, la cipolla sbucciata e tagliata in 4, il porro a listerelle, 5 foglie di salvia, timo. Versate il burro sul cappone, unite il vino e coprite tutto di acqua fredda.
Fate sobbollire per 1 ora; unite poi l'amaretto con i canditi e 1 cucchiaio di sale grosso. Cuocete ancora per 1 ora e 30 minuti.

GIOVANNI RUGGIERI

Nato a Betlemme nel 1984, cresciuto in Piemonte, oggi è cuoco al ristorante Da Annetta di Varese. A nove anni ha creato il suo primo orto e da allora non ha mai smesso di puntare sulla qualità delle materie prime. Che trasforma il meno possibile, in una raffinata ricerca di semplicità.

Brodo verde, anice e cardamomo

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

450 g bietole – 250 g cavolo nero
250 g foglie di verza
250 g ciuffi di spinaci novelli
175 g cavolini di Bruxelles
120 g crescione
120 g cipollotti
2 rape
cardamomo – anice stellato
pepe in grani – ginepro
semi di finocchio – sale

Portate a bollore 350 g di acqua, con 3 stelle di anice, 4 grani di pepe, 4 bacche di ginepro, 10 baccelli di cardamomo, 1 cucchiaino da caffè di semi di finocchio. Spegnete e lasciate in infusione per 10 minuti, quindi filtrate.
Eliminate i gambi del cavolo nero, lasciando le foglie intere. Pulite gli spinaci e il crescione. Sfogliate i cavolini di Bruxelles. Mondate i cipollotti e tagliateli a pezzetti. Tagliate a strisce la verza, eliminando la costa centrale. Dividete le foglie delle bietole dai gambi e tagliate questi ultimi a pezzetti.
Portate a bollore una casseruola con abbondante acqua salata. Aggiungete prima le foglie di cavolo nero, poi, a distanza ogni volta di 30 secondi, la verza, i gambi delle bietole, le foglie delle bietole e gli spinaci, i cavolini e il crescione. Dopo 30 secondi scolate tutte le verdure con un mestolo forato, lasciando il brodo nella casseruola.
Unitevi l'infusione di spezie.
Distribuite nei piatti le verdure. Lavate le rape, tagliatele a fettine sottilissime e adagiatele sopra le verdure lessate; colmate con il brodo verde alle spezie.

Pentole **Le Creuset**. Tagliere dei brodi e dell'arrosto di vitello **Stefano Raffa**.

ARROSTO DI VITELLO CON ALBICOCCHE E FICHI SECCHI

Arrosto di vitello con albicocche e fichi secchi

Impegno Facile
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1,4 kg fesa di spalla di vitello
250 g vino bianco
2 gambi di sedano
2 carote
1 cipolla – alloro
rosmarino – aglio – burro
concentrato di pomodoro
albicocche disidratate
fichi secchi – datteri
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Liberate la carne dal grasso in eccesso e dal tessuto connettivo. Salatela, pepatela e rosolatela in una padella antiaderente con una noce di burro e 2-3 cucchiai di olio. Rosolatela a fuoco dolce per 10-15 minuti, girandola su tutti i lati finché non sarà uniformemente dorata, aggiungendo anche un rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro e uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato.
Tagliate intanto a tocchetti il sedano, le carote e la cipolla e fateli dorare in una casseruola da forno con una noce di burro e un filo di olio, sale, pepe, 1 foglia di alloro e 1 rametto di rosmarino. Dopo circa 5 minuti togliete l'arrosto dalla padella e trasferitelo nella casseruola con le verdure.
Stemperate con il vino il fondo di cottura rimasto in padella, aggiungete 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e portate a bollore. Infine, versate tutto nella casseruola con l'arrosto, filtrando.
Aggiungete 250 g di acqua calda, 3 albicocche disidratate, 2 fichi secchi e 2 datteri; coprite con il coperchio e cuocete sul fuoco basso per poco più di 2 ore. Scoprite l'arrosto e infornatelo a 180 °C per terminare la cottura in altri 20 minuti circa.

LA CARNE BUONA E GIUSTA

Bue grasso di Carrù o Maiale nero dei Nebrodi, in queste macellerie troverete alta qualità, etica e sostenibilità. Mangiate meno bistecche, ma mangiatele squisite

di MARGO SCHACHTER

MARTINI CARNI
BOVES (CN)
Negozio bello e moderno come una boutique. La specialità sono i pregiati tagli di vitello di Fassona, allevati in piccole stalle locali con metodi tradizionali, ed è il posto giusto per comprare il Bue grasso di Carrù.
martinicarni.it

DEVIS CAFFA – ASTI
Un paladino della certificazione, dei presidi Slow Food e delle razze autoctone. Niente carni esposte, tutto viene preparato al momento: Coniglio grigio di Carmagnola, Gallina bionda Piemontese, i veri Capponi di Morozzo e il Bue grasso di Carrù.
macelleria-asti.it

PREGIATE CARNI PIEMONTESI – MILANO
Allievi ed eredi di Ercole Villa, che per primo rese famosa la carne piemontese di qualità a Milano. Due macellerie dove continuano la stessa missione, per il pubblico contemporaneo, con tagli pronti, facili e veloci da cuocere.
pregiatecarnipiemontesi.it

MOTTA – INZAGO (MI)
Tre stalle di proprietà in Piemonte, carne di sola razza autoctona, bistecche con almeno 40 giorni di frollatura e fino ai 4 mesi per raggiungere «la bistecca perfetta». Nel ristorante della macelleria, verticali di frollature, per provare l'effetto che fa.
ristorantemacelleriamotta.it →

FOTO CHELSIE CRAIG

A sinistra, Ronzani, la macelleria rock del Vicentino. A destra, Dario Cecchini, macellaio in Toscana da otto generazioni; il suo motto? «Meglio spendere soldi dal macellaio che dal farmacista».

CARLO ALBERTO – SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)
Figlio di un allevatore di cavalli, Carlo Alberto è un macellaio per vocazione. Da lui trovate cavallo e puledro da latte, asino e mulo. Nella seconda macelleria bio a Ca' di David (VR), carni allevate al pascolo e l'ovino autoctono di razza Brogna.
macelleria-online.it

FURLAN – ISTRANA (TV)
La carne è esclusivamente di Scottona da piccoli allevamenti, alimentata senza OGM e con integrazione di semi di lino negli ultimi quattro mesi, per aumentare il contenuto di Omega 3. Tra vari prodotti Slow Food, la Gallina Padovana. ***macelleria gastronomiafurlan.it***

RONZANI – ASIAGO (VI)
Bottega in stile rock, ma con la stessa filosofia di cento anni fa. Si lavora secondo il principio della filiera corta e i capi vengono scelti personalmente da Massimiliano, condotti nel macello di famiglia, quindi tagliati e frollati a vista.
macelleriaronzani.it

DAMINI E AFFINI
ARZIGNANO (VI)
Sono la prima macelleria in Europa con una stella Michelin. Sono famosi per la battuta al coltello e il «Damburger». Prenotate un tavolo, ma prima chiedete di fare un aperitivo in macelleria. ***daminieaffini.com***

CONTINI 2.0 – CREMONA
Macelleria storica convertita all'innovazione. Ottimi salumi e salsicce cremonesi, salami cotti, cotechini, giardiniera e mostarda. Proposte creative come la rosa rossa di carne e salsiccia e le candele di carne in gelatina.
macelleriacontini.com

CAZZAMALI
ROMANENGO (CR)
Il loro motto è «Carni per Passione». Sono convinti che per produrre qualità un buon allevatore deve, prima di tutto, essere un buon agricoltore. Bergamasco doc, Franco è un cultore della razza piemontese e un fautore del quinto quarto e dei tagli di una volta.
Piazzetta Gaetano di Rauso

ZIVIERI MASSIMO
ZOLA PREDOSA (BO)
In collaborazione con gli Enti locali, hanno creato e sviluppato una filiera della selvaggina cacciata in selezione o controllo. Qui si trova carne di cinghiale, cervo, capriolo proveniente dall'Appennino Bolognese.
macelleriazivieri.it

CECCHINI – PANZANO IN CHIANTI (FI)
Dario Cecchini è il re della bistecca, quella vera, alta una spanna e pesante almeno 1 chilo e mezzo, che si può mangiare anche nei suoi ristoranti. Manzi e maiali cresciuti e sacrificati (ci tiene ai termini) sotto il suo controllo, in Spagna.
dariocecchini.com

MACELLERIA GIUSTI
SAN GIULIANO TERME (PI)
Hanno riscoperto e valorizzato il Mucco Pisano, razza autoctona che vive libera nel Parco Regionale di San Rossore. Provate le salsicce di bovino e la «carne in bigoncia» (marinata nei tini del vino).
Via XX Settembre, 24

BOTTEGA LIBERATI
ROMA
Roberto, figlio d'arte, è stato vegetariano per dieci anni. Segue ancora alcuni principi della macrobiotica e li ha applicati alla carne e alla selezione delle aziende che lavorano nel rispetto degli animali e del territorio.
Via Flavio Stilicone, 278

MACELLERIA ROMANTINO
GUARDIAGRELE (CH)
Specializzata in razza Marchigiana, Pezzata Rossa e agnello di Castel del Monte Igp. Specialità del Chietino, in inverno insaccano i «mattarelli di trippa» e carne di maiale. Antonio, seconda generazione, insegna all'Accademia del cuoco Niko Romito a Castel di Sangro (AQ).
Via S. Francesco, 47

VARVARA
ALTAMURA (BA)
Allevano agnelli di razza Gentile di Puglia e Altamurana liberi nelle masserie della Basilicata. La loro carne è preziosa, e visto che non si butta via niente, fanno anche gli «gnumareddi», involtini di interiora di agnello.
Via Ugo Foscolo, 50

MARIO CARRABS
GESUALDO (AV)
Mario Carrabs è un simbolo del territorio irpino. La sua carne nasce dalla collaborazione con una novantina di fattorie locali dove gli animali crescono allo stato semibrado, alimentati con foraggio prodotto ad hoc. Fra i clienti ci sono soprattutto i contadini, e poi la maggior parte dei migliori cuochi della Campania.
Piazza Neviera, 8

COTTONE – PALERMO
Grande importanza alla frollatura, anche a queste latitudini. Pochissimi preparati, come gli hamburger di vacca siciliana, involtini alla palermitana, tartare e salsiccia di Maiale nero dei Nebrodi a punta di coltello.
Via Messina Marine, 631

FOTO ALBERTO CONTI/LUZ

SAVOIARDI VICENZI ALLA TIRAMISÙ WORLD CUP

Anche quest'anno i savoiardi Matilde Vicenzi sono stati l'ingrediente base nella preparazione del dessert italiano più conosciuto nel mondo durante la Tiramisù World Cup 2018.

A REGOLA D'ARTE

UNO DEI DOLCI PIÙ AMATI IN ITALIA E PIÙ CONOSCIUTI NEL MONDO: TRA RICETTE TRADIZIONALI E INFINITE VARIANTI, QUALI SONO I SEGRETI PER UN TIRAMISÙ INIMITABILE?

L'ingrediente perfetto del vero tiramisù? Il Savoiardo Vicenzovo, un classico intramontabile della pasticceria italiana. Da oggi ancora più buono grazie all'eccellenza delle materie prime. Prodotto con uova freschissime da allevamento a terra e con farina macinata a pietra, ricca di fibre, mantiene tutta la sua consistenza anche inzuppato, e non si sfalda. Questo è il segreto di un tiramisù senza uguali.

ANCHE SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Accanto ai classici Savoiardi della tradizione ora c'è anche la variante senza glutine e lattosio. Creato con farina di riso, amido di mais e fecola di patate, il nuovo Vicenzovo Senza Glutine e Lattosio è un prodotto adatto a tutti, anche a celiaci o intolleranti al lattosio.

Per info: www.matildevicenzi.it

C'è qualcosa di più voluttuoso che immergere il cucchiaino in un cremoso tiramisù? Un dessert ideale in qualsiasi occasione e capace di allietare i sensi anche nelle giornate più grigie. Savoiardi, mascarpone, uova, zucchero e caffè: ecco gli ingredienti di una ricetta all'apparenza semplice. Ma per preparare un tiramisù a regola d'arte può essere utile ricorrere a qualche piccolo trucco. Ve ne sveliamo ben tre, a cui nessun palato saprà resistere!

1 Per un dolce prelibato, scegliamo ingredienti d'eccellenza. Uova e mascarpone freschissimi, caffè ristretto all'italiana e Savoiardi Vicenzovo di Pasticceria Matilde Vicenzi, consistenti al punto giusto, ideali per il vostro tiramisù.

2 Non siate parsimoniosi, spolverate di cacao non solo la superficie ma anche tutti gli strati interni. L'unione tra l'aroma di caffè e il cacao donerà carattere al dessert.

3 Aspettate! Sì, perché per assaporare in ogni sua sfumatura il dolce al cucchiaio più famoso d'Italia è essenziale lasciarlo riposare alcune ore, così che i suoi sapori si amalgamino alla perfezione.

BOLLICINE
IN FERMENTO

Spumeggiante, facile, amato nel mondo. Ecco dieci bottiglie di Prosecco scelte per voi

di VALENTINA VERCELLI

POP

Piacevole e immediato, con profumi di pera e fiori di acacia, il **Prosecco Extra Dry** è un cavallo di battaglia di **Tenuta Sant'Anna**, azienda nata negli anni Sessanta, nella zona di Lison Pramaggiore. **L'abbinamento:** pollo con salse cremose. ***10,50 euro***. *tenutasantanna.it*

CONQUISTATORE

Cinque secoli di storia e 21 generazioni hanno permesso alla famiglia **Bisol** di selezionare le vigne migliori della denominazione. Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Relio Rive di Guia Brut 2017** sfoggia un tale equilibrio tra morbidezza e acidità, che è apprezzato anche da chi non ama questo tipo di vino. **L'abbinamento:** sogliola e pesci delicati al burro. ***21 euro***. *bisol.it*

INTEGRALISTA

Cura artigianale senza compromessi in questa piccola realtà familiare nel cuore della denominazione. Il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature 2017** di **Silvano Follador** è tra i pochissimi senza residuo zuccherino; tradotto: grande bevibilità e versatilità in tavola. **L'abbinamento:** spaghetti alle vongole e altre paste di mare. ***18 euro***. *silvanofollador.it*

VERSATILE

Con i suoi profumi di ananas e melone e il sapore morbido, il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo Brut 2018** di **Maschio dei Cavalieri** si abbina bene dall'aperitivo al pasto, in particolar modo con le ricette speziate e agrodolci della cucina etnica. **L'abbinamento:** maiale in agrodolce. ***17,50 euro***. *cantinemaschio.it*

CONTADINO

Il **Glera Col Fondo 2017** di **Mongarda** è il Prosecco come si faceva una volta, quando il vino veniva imbottigliato ancora dolce con i suoi lieviti, per finire la fermentazione in bottiglia. Secco e torbido, beverino e rinfrescante, è una tipologia oggi di moda. **L'abbinamento:** pane e salame. ***12 euro***. *mongarda.it* →

FOTO R.LETTIERI

Dalla migliore collina per la coltivazione dell'uva glera, arriva il **Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry 2017** di **Canevel**, un vino che unisce dolcezza e acidità, perfetto da abbinare ai dolci e «da osare» con i cibi piccanti. **L'abbinamento:** pasticcini alla crema. ***19 euro***. *canevel.it*

Ha una piccola aggiunta di altre uve tradizionali della zona (la bianchetta e la perera) l'elegante **Valdobbiadene Prosecco Superiore Particella 68 Extra Dry 2017** di **Sorelle Bronca**, azienda familiare al femminile, tra le più rinomate della zona. **L'abbinamento:** finger food. ***16 euro***. *sorellebronca.com*

Etichetta nuova, ma contenuto all'insegna della tradizione per il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut** di **Santa Margherita**, rotondo e classicissimo, con i profumi di mela Renetta e pesca bianca, tipici dell'uva glera. **L'abbinamento:** fritto di pesce e verdure in pastella. ***14 euro***. *santamargherita.com*

Agricoltura biologica e grandi vigne fanno dell'**Asolo Prosecco Superiore Extra Brut 2017** di **Bele Casel** uno dei vini da non perdere dell'«altra» denominazione del Prosecco. I profumi agrumati e di menta e il gusto molto sapido ne fanno un compagno ideale della tavola. **L'abbinamento:** lasagne con verdure. ***12 euro***. *belecasel.it*

Le uve per la produzione del **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Santo Stefano Brut Nature 2017**, nuova etichetta dell'azienda **Val D'Oca**, arrivano da una delle migliori sottozone della denominazione. I pochi zuccheri residui (solo 2 grammi per litro) lo rendono adatto dall'aperitivo alle cene di pesce. **L'abbinamento:** pesci bianchi al sale. ***9 euro***. *valdoca.com*

«Un balsamo puro e sano, che non potrebbe essere cambiato con l'Ambrosia degli Dei»

da *Il roccolo*, poemetto settecentesco dello scrittore veneto Aureliano Acanti

L'ABC DEL PROSECCO

Come nasce
Viene prodotto con il Metodo Charmat: la spuma si sviluppa in grandi recipienti (autoclavi), al contrario del Metodo Classico (quello dello Champagne), in cui le bollicine si creano, lentamente, in bottiglia.

La piramide della qualità
La base è costituita dal Prosecco Doc (410 milioni di bottiglie); seguono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (83 milioni) e l'Asolo Prosecco Superiore Docg (7,7 milioni). Un gradino in più per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg con menzione «Rive» (le vigne più vocate, da cui si ricavano 1,9 milioni di bottiglie); il vertice della piramide è per il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg, una collina di 107 ettari per 1,4 milioni di bottiglie.

Gli abbinamenti
A seconda della dolcezza, si serve dall'aperitivo (brut e extra dry) al dessert (dry). Alcune versioni sono indicate con il pesce (brut nature, extra brut e brut), altre si abbinano con la cucina etnica, agrodolce e piccante (extra dry e dry).

GLI INCREDIBILI

Il menu take-away, gli ospiti che tirano tardi. I peccati di gola personalizzati, gli auguri in cucina. Il Natale dei fratelli Cerea ha un sapore speciale: quello dei riti di famiglia. A cominciare dalla tacchinella di papà Vittorio

di SARA TIENI, foto MAURIZIO CAMAGNA

«Mi scusi, un attimo e sono da lei: prima devo salutare il mio presidente». Francesco Cerea mi liquida cortesemente nella hall del ristorante di famiglia, Da Vittorio, tre stelle Michelin a Brusaporto, sui colli sopra Bergamo. Siamo in piena frenesia natalizia, il ristorante è pieno (come sempre) e immagino che ci sia qualche personalità ad attenderlo. Lui e i suoi fratelli di presidenti ne hanno serviti diversi, compresi Barack Obama e Bill Clinton. Senza contare la Regina Elisabetta d'Inghilterra. Ma ho equivocato: «Il presidente in questione è mia madre Bruna», mi spiega tra l'ironico (poco) e il serio (molto). D'altronde, se questa **impresa familiare** della ristorazione dai numeri esorbitanti (con 17,9 milioni di fatturato i Cerea sono in testa alle dieci società di proprietà di chef stellati italiani) funziona così bene, il merito è in gran parte di una straordinaria matriarca. Lei, cardine di un ingranaggio perfetto, è l'autorità suprema da quando è mancato il marito, Vittorio Cerea, fondatore del primo ristorante, a Bergamo, 52 anni fa. Da allora quel ristorante si è spostato in campagna, si è aggiunto un hotel (La Dimora, nel circuito Relais & Chateaux), un altro ristorante stellato (da Vittorio St. Moritz, all'interno del Carlton

A sinistra, l'antipasto Uovo all'uovo, con uova di gallina, salmone, storione e quaglia. Sotto, Chicco in cucina. In basso, da sinistra, foto di famiglia nella sala da pranzo del ristorante; panettoni decorati; Francesco nel caveau della cantina; Rossella e Chicco. Nella pagina accanto, la famiglia Cerea nel ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo): da sinistra, Bobo, Bruna, Chicco, Rossella e Francesco.

Hotel). E il loro mondo non si ferma qui: c'è lo storico Caffè Cavour 1880 a Bergamo Alta, gestito da Barbara Cerea con il marito Simone Finazzi, il Vicook Bistrot a Malpensa, un ormai leggendario catering (tra i clienti più affezionati c'è anche Brunello Cucinelli), consulenze esterne (da Milano a Singapore) e addirittura una borsa di studio per nuovi talenti dei fornelli. Qui non ci si ferma mai. «Siamo una bella squadra di cui vado orgogliosa», chiosa Bruna, «funzioniamo bene. Il segreto è che ognuno fa il suo. Abbiamo coinvolto anche i miei generi e le nuore. Cerco di tenere un equilibrio tra tutti».

Natale con i tuoi. Ovvero clienti e parenti

Già, che cosa fanno a Natale i Cerea? «A mezzogiorno siamo sul chi va là», continua Bruna, «poi verso le tre o le quattro ci si rilassa. Ognuno va a trovare le rispettive famiglie. La sera è uno dei rari momenti in cui siamo tutti insieme. Ci si mette a tavola in ventiquattro. Poi si aprono i regali: bellissimo. Ho tredici nipoti, sa? Due dei maggiori, di tanto in tanto, aiutano già in cucina». A proposito di cucina, quella dei Cerea è a vista sulla sala da pranzo. Dentro ci sono Chicco (primogenito) e Bobo (il più →

«L'ospite per noi è sacro. È capitato che un Natale dei clienti si sono trovati così bene da fermarsi dal pranzo fino a sera. Noi cenavamo in una sala. Loro giocavano a carte in un'altra»

giovane). «A Natale si inizia a lavorare alle 6 del mattino», dice Chicco. «Molte famiglie bergamasche prenotano da anni lo stesso tavolo: facciamo 120 coperti. Altrettanti sono quelli che prepariamo per il nostro servizio d'asporto. Proponiamo un menu unico. Ma non manca mai la tacchinella ripiena: una ricetta di famiglia che mio padre lanciò 40 anni fa. Per preparare il ripieno, con mandorle, marroni, fegatini di pollo, ci vuole un giorno».

Per esigenze particolari, a Brusaporto, c'è anche una saletta privata. «Un Natale dei clienti si trovarono così bene che alle 9 di sera erano ancora con noi. Giocavano a carte mentre noi cenavamo. L'ospite per noi è sacro», racconta Rossella. Penultima dei fratelli, è responsabile di sala e dell'imponente carrello dei formaggi.

Paccheri vs tacchinella

«Il 25 è bello perché inizia con gli auguri allo staff. Poi passano i fornitori, ci portano dei regali. Di solito sono cose buonissime che gustiamo durante la nostra cena di famiglia, insieme agli ingredienti usati per il menu», svela Chicco Cerea. In carta c'è anche un bel filetto alla Rossini (omaggio ai 150 anni della morte del compositore), «ma la tacchinella di papà resta un simbolo: morbida, caramellata. La serviamo con la polenta bergamasca». Al di là di una (sana) ossessione per questo volatile, Chicco sottolinea l'importanza dei valori. «I miei ci hanno insegnato a stare uniti, tesi verso un unico obiettivo. Da piccoli, dopo la scuola, mollavamo gli zaini per andare in cucina».

Intorno a me intanto **lo show ha inizio**: al tavolo arrivano i celebri paccheri al pomodoro fresco della casa. E così, un semplice piatto di pasta diventa un esercizio di stile gastronomico. Un cameriere li manteca al tavolo su un fornellino, unendo a pioggia tanto parmigiano «giovane», spiega Rossella. «Fu ancora una volta un'idea di papà. Era in vacanza in un'isola esotica con mamma e al ristorante finirono di cuocere degli spaghetti al tavolo, su un fornello da campo. Questo piatto piace così tanto che vendiamo anche il kit per replicarlo a casa: è uno dei nostri regali più richiesti. Spediamo delizie a migliaia, tutto l'anno, in tutto il mondo».

Tra le tradizioni private Rossella elenca quella del centrotavola: «Tutti gli anni i dipendenti ce ne regalano uno personalizzato. Ognuno di noi, invece, si dedica il suo peccato di gola personale. Il mio sono gli gnocchetti al tartufo. Mamma adora il foie gras, Chicco il caviale con le patatine fritte». Manca una sorella all'appello, Barbara, che si occupa con il marito della pasticceria, ma il menu di famiglia la cita. «Per lei», spiega Chicco, «ci sono i Tagliolini alla Barbara. Conditi con sugo di arrosto e un cucchiaino di mascarpone. Davvero peccaminosi».

Sopra, la mantecatura al tavolo dei paccheri al pomodoro. Rossella Cerea e la madre Bruna si concedono una merenda natalizia. Sotto, Chicco Cerea al lavoro nella cucina con vista sulla sala del ristorante di Brusaporto, tre stelle Michelin. Un classico del menu dei dolci, La nuvola: un cuscino di zucchero filato su cui è servita la piccola pasticceria. Nella pagina accanto, il filetto alla Rossini.

Capodanno a Shanghai

A completare questa tavolata lussureggiante non poteva mancare il panettone, semplice o decorato. «È preparato con il nostro lievito madre. Lo serviamo insieme alla Gioconda, un dolce con cioccolato e arance candite», svela Chicco. «L'abbiamo dedicato a nostra madre per i nostri 50 anni di attività. Gioconda è il vero nome di Bruna, ma guai a chiamarla così: in bergamasco "gioconda" vuol dire credulona». È il momento del brindisi. Ci pensa Francesco, responsabile della cantina. «Le bollicine, sia italiane sia francesi, sono le più richieste in questi giorni: sono conviviali. Ma a fare la differenza per me è un bel rosso. Magari il nostro Faber (*acronimo dei nomi dei Cerea*, ndr), dedicato ai clienti». Francesco, il più birichino del gruppo secondo sua madre, si occupa anche di risorse umane. «I collaboratori devono avere i nostri valori nel cuore».

Il 2019 già regalerà soddisfazioni e partenze. «Io sarò alle Maldive», anticipa Chicco, «ma per lavoro», precisa. C'è grande eccitazione nell'aria. «Tutti insieme stiamo preparando la grande apertura, in primavera, di Da Vittorio Shanghai, e nuove suite nella città alta a Bergamo». Quelle del relais, dieci, portano i nomi dei nipoti. «Ecco», scherza Rossella, «allora ne mancavano almeno tre». ■

IL PRESEPE PERFETTO

Anticipando l'anno che verrà **Fiammetta Fadda** ha percorso le strade della Capitale Europea della Cultura 2019, già pronta per il suo Natale più bello. Tra chiese rupestri, magiche ricette, e l'orgoglio della sua cucina ritrovata

foto GIACOMO BRETZEL

Il «Grano di Santa Lucia», il dolce preparato in onore della Santa il 13 dicembre in ogni casa materana. Nella pagina accanto, il presepe di cartapesta del maestro artigiano Mario Daddiego per questo Natale. Nel suo laboratorio-negozio, Il Bottegaccio, produce anche pupi in terracotta e vasellame con disegni che riprendono quelli della ceramica neolitica.

La cosa migliore sarebbe se a Matera non ci foste ancora stati, e l'aveste vista solo nelle innumerevoli immagini in cui appare abbarbicata alla montagna. Difatti, percorrendo la strada che porta alla città, a un certo punto comincerete a domandarvi quando arrivano i rilievi. L'avvicinamento del tutto banale aiuta l'emozione: case ordinate costruite dagli anni Cinquanta in poi, villette, viali alberati. Fino a quando si deve lasciare l'auto e procedere, a piedi, lungo la Civita, la parte alta e nobile della città, fino all'approdo sul **Belvedere Guerricchio**, dove la domanda ha la sua vertiginosa risposta: la multimillenaria città si stende tutta in giù, nella gravina, cioè lo sprofondo scavato in centinaia di secoli dalle acque dei torrenti Gravina e Jesce in due ali a precipizio, i famosi Sassi, fra loro divisi da uno sperone su cui sta appollaiata Santa Maria di Idris, la cattedrale. Per lo scrittore Carlo Levi che ci si era fermato nel 1935 diretto al confino di Gagliano, la rappresentazione vivente dell'Inferno dantesco; per altri, due imbuti rovesciati; per altri ancora, una testa con due braccia aperte ad accogliere. Poi, per tutti – dal Pier Paolo Pasolini de *Il Vangelo secondo Matteo* al cineturismo di *La passione di Cristo* di Mel Gibson, fino al recente remake di *Ben Hur* – un set perfetto senza bisogno di interventi digitali.

Le dodicimila vite di Matera

Digerito l'impatto, magari pensate di poter scendere con lo stesso spirito vacanziero con cui si percorrono gli scalini e le viuzze di Positano. Invece l'emozione sale: la geografia di finestre, pertugi, porte delle case-grotta resta misteriosa come una casba; i cinque minuti che secondo Google Maps separano dalle destinazioni sono almeno trenta; la grotta-museo che ricostruisce l'abitazione della gente dei Sassi, che fungeva anche da dispensa, cantina, pozzo, stalla, letamaio, prima che la legge del 1952 ne decretasse lo sgombero, lascia sbigottiti e increduli.

È anche per questa valenza umana che nel progetto di **Matera Capitale Europea della Cultura**, dal 19 gennaio 2019, gli 800 mila visitatori previsti non si chiameranno turisti ma «abitanti temporanei»; che non saranno venduti biglietti ma «passaporti» con la richiesta di portare un piccolo oggetto simbolico del luogo di provenienza; che i giurati dell'Unesco sono stati ospitati nelle case degli abitanti anziché negli alberghi. Eppure quella vita centrata sulla povertà estrema produceva aiuto e condivisione totali. Mammamiaaa, uno dei progetti di Radici e Percorsi, è partito dalla figura della mamma come depositaria della cucina familiare per creare un archivio internazionale di ricette, postate con foto e video su Instagram e Facebook, che faranno da quinta alla grande cena finale di giugno. →

A sinistra, un close-up scattato nella cucina del ristorante Da Nico durante la cottura della «pignata», piatto tradizionale di verdure e carne di pecora. A destra, il coperchio di pasta da pane che la copre e funge da contorno per addensare il brodo e raccogliere il sugo denso e profumato.

La «pignata»

Calcolate due chili di coscia di pecora e procuratevi funghi cardoncelli, cicorielle, lampascioni, cipolle rosse, finocchietto, patate e carote, aglio, alloro e prezzemolo. Poi salsiccia e pecorino stagionati. In una parola l'intera Basilicata. Tagliate le verdure, la pecora, la salsiccia e il pecorino a pezzettoni, conditeli con olio. Versate tutto nella tradizionale pentola di coccio, coprite con acqua. Create un panetto con farina di semola e acqua e sigillate l'apertura. Cuocete per quattro ore sul camino o nel forno a 200 gradi per 2 ore e mezza circa.

Sopra, veduta notturna del Sasso Caveoso dalla casa dell'architetto Antonio Acito, autore di importanti progetti legati a Matera Capitale della Cultura. Da destra, in senso orario, Sergio Guanti, proprietario del ristorante Baccanti; tra le specialità invernali lo Stinchetto di maialino con patate, tegola di clorofilla di prezzemolo e cipolla in agrodolce; un angolo del locale.

A sinistra, la «crapiata», la minestra di baccalà, grano, patate e legumi, che in origine celebrava la fine del raccolto, nell'interpretazione contemporanea e rarefatta di Michele Castelli e della moglie Virginia Caravita, cuochi di Dimora Ulmo, a destra. Sopra, uno scorcio del ristorante arredato con gusto contemporaneo.

La via del pane

Visto il salto di status fatto dal pane, passato da cibo di sussistenza a portata «evoluta» cui si dedica una nuova generazione di fornai (e di cuochi), siete nel posto giusto per fare un confronto con un pane non «evoluto», anzi primitivo. Quello di Matera (protagonista di Breadway-Le Vie del pane, altro percorso che racconta le radici della città) si fa da secoli con grani del territorio lucano e con le lunghissime spighe nere dell'antica varietà Senatore Cappelli, in due forme tradizionali a «cornetto» e «alta». Si impastava in casa una volta alla settimana, si portava al forno comune contrassegnandolo col proprio marchio in legno e pagando il fornaio «in natura» con un pezzo di pasta di pane.

Io ho fatto la prova con un «cornetto» (mezzo chilo) comprato all'Antico Forno a legna Perrone, quarta generazione di panettieri, capofila del Consorzio Pane di Matera, dove potrete esagerare con gli assaggi, fare provviste, acculturarvi su tutti i pani e i dolci materani da un grande poster murale che funge da enciclopedia e, prenotando, partecipare a un corso accelerato di panificazione. Ed ecco il **resoconto del mio test**: la crosta bruno-dorata è spessa quasi un centimetro; resiste scrocchiando, poi rivela una mollica biondo pallido, morbida, ariosa, eppure consistente, con una occhiatura grande e irregolare. Il profumo è fresco e pulito, buono come tutti immaginiamo sia quello del buon pane. Il sapore è neutro e fragrante, senza le sgradevoli note acide che molti gabbano per distintive del lievito madre. Nel suo sacchetto di carta la crosta si mantiene croccante e la mollica cedevole anche per quattro giorni. Poi si asciuga a mano a mano, ma la fragranza resta. Una volta secco si grattugia, si frigge a briciole per condire la pasta, per fare le «polpette dei poveretti», di mollica, prezzemolo, aglio e formaggio, o per la più umile delle minestre materane, l'«acquasale»: aglio, prezzemolo e pomodori aggiunti a un soffritto di cipolla, coperti con acqua bollente e versati in una fondina dove il pane attende.

I Natali materani

Se amate lo spirito natalizio, a Matera potete scegliere. L'aria di festa inizia l'8 dicembre con l'Immacolata. La regola vuole che il giorno prima si digiuni fino a sera, quando l'unico cibo ammesso è il «ficcilatello», un pane a forma di ciambella con semi di finocchietto, segno di devozione e pentimento. Il giorno dopo si mangiano gli spaghetti con la mollica fritta e, per dolce, le «pettole», variante delle zeppole, palline di pasta lievitata fritte nell'olio bollente, che potrete assaggiare dovunque passeggiando. Quelle stesse che quattro giorni prima per tradizione il maestro di bottega offre ai suoi operai insieme al baccalà coi «tortanelli», un pane biscottato di farina bianca con semi di finocchio, buono da sbocconcellare nei bar con le olive, col salame, con la scamorza.

Lo stesso giorno – e poi fino al 6 gennaio – inizia il **Presepe vivente**, quest'anno rappresentato da figuranti arrivati da ogni parte del mondo, che ricreano scene della Bibbia lungo i Sassi. Cinque giorni dopo, il 13 dicembre, si festeggia Santa Lucia, colei che scaccia il buio, con un dolce dedicato: una piramide di grano lessato, mescolato a noci sbucciate e chicchi di melagrana conditi con il «cotto», una densa confettura di fichi caramellati; la stessa che addolcisce le «cartellate», i cestini di pasta friabile che

chiudono i pranzi natalizi e che vorrete assolutamente portare a casa, insieme ad altri dolcetti rocciosi come le «strazzate» o soffici come le «schiumette» di mandorle, albume e zucchero. Poi è Natale davvero, e allora si mangiano gli ziti o zitoni in teglia, con la «treccia dura», la mozzarella fibrosa locale, il ragù di maiale, il salame piccante e le polpettine fritte, seguite dall'agnello arrosto. Oppure, più elegante, la lasagna (ma senza pomodoro), e poi la gallina disossata e ripiena di uvette secondo la ricetta del cuoco lucano Berlingeri, ereditata dalle cucine del Viceregno di Napoli.

Mammamiaaa, che buono!!

Se siete armati dello spirito «paese che vai, usanze che trovi», vorrete subito sperimentare qualche piatto tipico a base dei famosi prodotti del posto: le lenticchie e i ceci, i carciofi, i cardi, i funghi cardoncelli e, come no?, ottimi tartufi bianchi e neri. In effetti la cucina locale, che faceva di necessità virtù, è un'ode all'**universo vegetale**: zuppa di cicorie, cavatelli e peperoni secchi, lampascioni fritti, focacce ripiene di olive, carciofi e funghetti, pancotto, stufato di verdure alla lucana. Da far impazzire di gioia vegetariani e aspiranti tali.

Non che manchino le soddisfazioni per i carnivori. Ma attenzione: la bistecca c'è, però siete nel (raro) paradiso di chi cerca la testina di capretto; il cinghiale ben frollato; la pecora bislessa, lessata due volte per ammorbidire i tessuti di un animale ormai coriaceo. E soprattutto il «marro», il venerato e temibile arrosto di interiora di agnello avvolte nella sua rete e legate col suo budello (coraggio, si fa solo nelle case dove esistono nonne che ne posseggono la manualità). Ma supponiamo che, senza arrivare a questi estremi, vogliate qualcosa di più emozionante delle pur ottime orecchiette. Nico, cuoco materano giovane e colto, nel suo ristorante, dotato di un raro spiazzo all'aperto, vi cucinerà la «pignata», versione casalinga nel coccio della «pastorale», uno **stracotto di pecora** che veniva portato a spalla nei campi in un orcio durante la trebbiatura, o il «miskiglio», una pasta fatta di farina di orzo, fave, ceci e grano, allora il povero fondo della madia, oggi una sciccheria.

Rivisitazioni e ritorni

Però, prudenza: «Quindici anni fa qui c'erano solo due pizzerie, un pub e un paio di trattorie, oggi ci sono un centinaio di insegne, di cui, affidabili, una decina», ammonisce Sergio Guanti, proprietario del ristorante Baccanti. Lui, con gli amici che gli davano del pazzo, ha creduto che, già allora, ci fosse voglia di un locale moderno ed elegante in un luogo antico, scavato dentro i Sassi, dove proporre piatti depurati, ma non troppo, messaggi del territorio e del lavoro dei grandi artigiani del posto. Adesso nel menu «Radici» ci sono il Conchiglione ripieno di «pezzente» (la salsiccia fatta con le parti meno nobili del maiale, paprica dolce e finocchietto), spuma di caciocavallo e gel di uva; la Pancia di maiale con crema di sedano rapa e salsa all'Aglianico; il Baccalà con acqua di ceci e peperoni cruschi che, dolci e croccanti, sono considerati una sorta di portafortuna dai →

«Forse Matera vuol dire materna, anche se si tratta di una madre antichissima, naturale e feroce» Carlo Levi, *Tre ore di Matera* da *L'Illustrazione Italiana*, 1952

Le abitazioni dei Sassi erano insieme cava di tufo e casa. Nella foto, un angolo della casa-grotta di Vico Solitario, con la stalla per l'asino e un insieme di attrezzi di uso quotidiano. A destra, Samuele Olivieri, massimo esperto dei formaggi locali sulla porta de Il Buongustaio, la sua storica salumeria.

Dal basso, in senso orario, forme di pane «alto» materano Igp appena sfornate. I timbri in legno, usati un tempo per identificare il proprio pane; oggi sono piccole opere d'arte, qui interpretate dall'artigiano Massimo Casiello: il gallo, simbolo maschile, l'arco, emblema della casa, e la torre, metafora della forza. Uno scorcio dei vicoli del Sasso Caveoso.

«Delle città in cui sono stato, Matera è quella che mi sorride di più, quella che vedo meglio ancora, attraverso un velo di poesia e di malinconia»

Giovanni Pascoli, *Lettere*, 1882 e 1912

INDIRIZZI

Matera Capitale Europea della Cultura 2019, *matera-basilicata2019.it*

Mammamiaaa, *mammamiaaa.it*

Antico Forno a legna Perrone, Via Cererie, 49/E, tel. 0835 334138

Da Nico, *ristorantedanicomatera.it*

Baccanti, *baccantiristorante.it*

Vitantonio Lombardo, *vlristorante.it*

Dimora Ulmo, *dimoraulmo.it*

Tornitura Artistica, *massimocasiello.it*

Studio d'arte Raffaele Pentasuglia, Via delle Beccherie, 65

Il Buongustaio, *ilbuongustaiomatera.it*

Il Bottegaccio, *artigianato.matera.it*

Casa Grotta di Vico Solitario, *casagrotta.it*

materani. Tanto che Vitantonio Lombardo, cuoco geniale nato lì ma per tanti anni al lavoro altrove, li inalberava sempre nei suoi piatti per dire «I have a dream»: tornare a casa per aprire un locale che raccontasse con uno spazio magnificamente suggestivo il **riscatto delle grotte**. Ci è riuscito, e da pochi mesi può cucinare alla sua maniera appassionata e ironica cose come il Freddo/caldo di baccalà; lo Zitone in carbonara di gamberi; il Riso, caciocavallo, mirtilli e bottarga.

Celebra invece la Matera aristocratica che sovrasta i Sassi, Dimora Ulmo, il ristorante-galleria nato dalla passione di un collezionista che mira a unire la gastronomia a mostre ed eventi di cultura figurativa. Ha affidato la cucina a una giovane coppia che si è incontrata ai fornelli-laboratorio di Massimo Bottura a Modena, dove ha imparato a credere che un quadro o un paesaggio possano ispirare una ricetta dell'antico lessico materano. Per lui è il ritorno a casa, per lei, emiliana, un'immersione nelle Uova e ciambotta; nell'Agnello con cavolo e cicorielle; nel Baccalà in crapiata. Che hanno perso l'afrore e mantenuto il profumo e il sapore.

In principio fu la balena

Una città ipogea dove è stato trovato uno scheletro di balena, abitata per dodicimila anni senza interruzione, punteggiata da 156 chiese e complessi rupestri, cisterne sotterranee, orti pensili, è destinata ad albergare **personaggi bizzarri**.

Massimo Casiello, artigiano del legno, specializzato nella reinterpretazione di timbri del pane, era un informatico di successo; Raffaele Pentasuglia, giovane erede della nobile arte dei cartapestai, che ogni anno progettano, costruiscono e decorano il Carro per la festa della Bruna, è laureato in fisica. E cita il Bernini e il Sansovino come colleghi prossimi («prima di eseguire le loro opere le facevano in cartapesta») intanto che vende le sue sculture abbinate ai volumi dei romanzi che le hanno ispirate. Samuele Olivieri, proprietario della salumeria Il Buongustaio, un futuro come insegnante di corno al locale Conservatorio, ha abbracciato la mission impossible (negli anni Ottanta) di: 1) far conoscere i formaggi «dell'altra Italia» alla Basilicata, e viceversa, 2) poter dire che il riconoscimento della Doc Matera per i vini, la più recente delle quattro della Basilicata, è anche un po' merito suo.

Una conquista recente, che negli ultimi anni si è aperta a nuove prospettive per l'impegno di alcune piccole aziende della provincia che puntano anche sul vitigno primitivo e riscoprono varietà dimenticate. Già blasonato, invece, l'**Aglianico**, definito da qualcuno «Barolo del Sud», per la sua struttura nobile e robusta rappresentata al meglio, per qualità e quantità, dall'Aglianico del Vulture e dall'Aglianico del Vulture Superiore Docg, che prendono il nome dall'antico vulcano oggi spento. Le quantità sono modeste, poco più di tre milioni di bottiglie, ma le enoteche locali le propongono con entusiasmo. E potete scommettere che Matera Capitale Europea della Cultura le premierà. Meglio farne subito una piccola scorta. ■

Le luci puntate sui tavoli accentuano la suggestione delle pareti scavate nel tufo del ristorante di Vitantonio Lombardo, ricavato da un insieme di grotte per il ricovero del bestiame. Lo chef, materano purissimo. Una ricetta della tradizione locale rivisitata dal suo menu di piatti storici.

Guancia di manzo al cucchiaio in salsa di Amaro Lucano

Questa ricetta di Vitantonio Lombardo rientra nella grande famiglia degli stracotti, con alcune particolarità interessanti. La marinatura nell'Aglianico riporta a quella piemontese nel Barolo, ma la zampata nel sapore avvolgente della salsa è data dall'uso insolito dell'Amaro Lucano, uno dei liquori storici a base d'erbe della Basilicata: 27 gradi alcolici, 32 erbe in mix segreto. La zucca, in contrasto, apporta la nota dolce, il peperone crusco quella croccante.

MENU in FESTA!

Una tavola sfavillante, con ingredienti freschissimi e un tocco da chef? Ci pensa Pam Panorama a darvi le idee giuste per il vostro Natale. La storica catena di supermercati italiani accende le feste con una spesa davvero speciale. Merito di materie prime eccellenti e della linea *i Tesori Pam Panorama*, con decine di prodotti deliziosi, da condividere in famiglia o con gli amici. Specialità accuratamente selezionate tra cui molti ingredienti DOP e IGP. Dalla pasta di grano duro 100% italiano trafilata al bronzo, al riso e ai panettoni, dalle uova biologiche alla carne e al pesce. Per un Natale buonissimo.

ANTIPASTO

Sformato di broccoli

Ingredienti per 8-10 persone
***500 g** broccoli*
***250 g** cavolini Bruxelles*
***250 g** cavolo cappuccio*
***250 g** caprino*
***230** verza Pam Panorama*
***40 g** Grana Padano Dop*
***20 g** latte*
***2** uova bio Pam Panorama*
latte Pam Panorama
burro – sale – pepe

Mondate i broccoli e lessateli in abbondante acqua salata. Frullateli quindi con un mixer con poca acqua di cottura fino a ottenere una purè. Unite sale, pepe e 1 cucchiaio di latte, il grana grattugiato e 2 tuorli.
Montate a neve albumi e incorporateli al purè di broccoli.
Imburrate 8-10 stampi monoporzione e riempiteli con il composto.
Posate gli stampi in una pirofila con poca acqua e cuocete a bagnomaria in forno a 180 °C per circa 40 minuti.
Tagliate intanto in piccoli pezzi il cavolo cappuccio e i cavolini di Bruxelles e saltateli per 5 minuti in padella con sale e un filo di olio. Affettate sottilmente la verza.
Frullate il caprino con un goccio di latte fino a ottenere una salsa liscia; distribuitela nei piatti, adagiatevi sopra lo sformato di broccoli, unite la verza, i cavolini di Bruxelles e il cavolo cappuccio brasato.
Finite a piacere con una spolverata di pepe.

PRIMO

Riso alla barbabietola

Ingredienti per 4 persone
***1 litro** brodo vegetale*
***300 g** riso Carnaroli Pam Panorama*
***100 g** barbabietola già cotta*
***100 g** radicchio tardivo*
***40 g** Parmigiano Reggiano Dop*
***4** ravanelli – **1** scalogno*
***1** pompelmo – **1** arancia – **1** limone*
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Frullate la barbabietola con il succo di tutti gli agrumi.
Affettate finemente il radicchio per il lungo e brasatelo per 5 minuti in padella con poco olio, sale e pepe. Tenete da parte.
Scaldate in un tegame un filo di olio di oliva e uno scalogno, unite il riso e fatelo tostare per circa 2 minuti a fuoco medio. Versate il brodo bollente poco alla volta continuando la cottura per 15-18 minuti. Circa 1 minuto prima del termine della cottura aggiungete la barbabietola frullata.
Unite il parmigiano e un filo di olio. Togliete da fuoco e mantecate.
Disponete il riso nei piatti e finite con qualche goccia di crema di barbabietola, i ravanelli tagliati finissimi e il radicchio tardivo brasato.

SECONDO

Tacchino in salsa tonnata

Ingredienti per 4 persone
***½ kg** fesa di tacchino*
***½ litro** olio di semi*
***250 g** tonno in scatola Pam Panorama*
***200 g** pane – **3** uova*
***1** carota – **1** cipolla – **1** gambo di sedano*
aceto bianco – capperi in salamoia
olive nere al forno – senape
limone – olio extravergine di oliva
sale – pepe

Cuocete la fesa di tacchino in acqua bollente salata con una carota, una cipolla, il sedano e una presa di sale, per circa 40 minuti.
Frullate con un mixer a immersione 1 uovo e 2 tuorli con sale, pepe, 1 cucchiaio di aceto bianco, 1 cucchiaio di succo di limone e 1 cucchiaio di senape. Montate il tutto unendo a filo l'olio di semi, fino a ottenere una maionese. Aggiungete il tonno e 2 cucchiai di capperi.
Affettate il pane sottilmente, cospargetelo con un filo di olio e infornatelo a 180 °C per 8-10 minuti.
Fate raffreddare la carne e tagliatela sottilissima con un'affettatrice.
Finite il piatto con la salsa tonnata, qualche cappero, i crostini di pane croccante e qualche oliva nera.

DESSERT

Carpaccio di fichi e semifreddo all'amaretto

Ingredienti per 4 persone
***1.5 litro** latte – **800 g** panna fresca Pam Panorama*
***700 g** amaretti morbidi linea «i Tesori» Pam Panorama*
***300 g** gelato alla vaniglia*
***160 g** tuorli – **160 g** zucchero*
***8 g** gelatina alimentare in fogli*
***12** fichi – lamponi*

Distribuite 3 fichi tagliati a spicchi in un tagliapasta (diametro 15-20 cm), sopra un foglio di carta da forno; copriteli con altra carta forno e appiattiteli con un pestacarne a uno spessore di qualche millimetro; mettete in frigo a raffreddare. Preparate così altri 3 dischi.
Montate i tuorli con lo zucchero.
Ammollate la gelatina in acqua fredda, strizzatela e scioglietela in poca panna, leggermente riscaldata. Unitela ai tuorli montati. Incorporate anche il resto della panna, montata, e 600 g di amaretti sbriciolati con un mixer. Trasferite tutto in una ciotola e fate riposare in freezer per almeno 2 ore, ottenendo un semifreddo.
Distribuite in 4 piatti i carpacci di fichi e completate con qualche pallina di semifreddo e 2-3 cucchiai di gelato alla vaniglia.
Decorate con i lamponi e i restanti amaretti sbriciolati.

Antipasto
Primo
Secondo
Dessert

ARIA DI SOGNO

Agrumi e piccole mele, stecche di cannella, pigne, muschio, rametti di bosco. I decori natalizi hanno i colori e i profumi della natura d'inverno

GHIRLANDA PICCANTE

Che cosa serve: 1 base di polistirolo ad anello, 30 fette di arancia essiccata, 4 stecche di cannella, 10 pigne, 4 kumquat, chiodi di garofano, anice stellato, 20 peperoncini tondi essiccati, muschio, spilli, colla. **Come realizzarla:** aiutandovi con spilli e colla rivestite la base con il muschio; fissate le fette di arancia, i peperoncini, le pigne, le stelle di anice stellato e la cannella. Decorate i kumquat con i chiodi di garofano e fissateli per ultimi.

Arance e peperoncini **Viridea**.

foto **GIUSEPPE D'ALONZO**
styling **BETTINA CASANOVA**

FIORI ROSSI AL CENTRO

Che cosa serve: 8 mele rosse, 8 candele basse tipo tea light, 12 pigne, 20 piccole mele selvatiche, 6 gerbere rosse, 3 fiori di protea, noci, 3 rami di jatropha, 1 ramo di agrifoglio, 1 coppa dorata.

Come realizzarlo: scavate le mele dalla parte del picciolo e inseritevi le candeline; distribuite a piacere fiori, frutta e pigne dentro la fruttiera a coppa, alla base della stessa e sul tavolo.

Fruttiera di rame **Achille Castiglioni per Alessi**, piatti bianchi **Novità Home**, ciotole di vetro dorato **Viridea**, palle di Natale **Primark.**

IL RAGGIO VERDE

Che cosa serve: 8 kiwi, 4 limoni, 5 lime, 4 carciofi, 2 grappoli di uva bianca, bacche di iperico, rametti di cipresso, 1 candelabro di metallo argentato, candele bianche alte, tea light, palle di Natale argentate, stelline dorate.
Come realizzarlo: ponete le candele sul candelabro e sistematelo al centro della tavola, quindi disponete a piacere, alla base, l'uva, i rami, le bacche, le palle argentate, alcuni kiwi divisi a metà, lime, limoni, carciofi e stelline. Mettete nei bicchieri fettine di limone e di kiwi, riempiteli di acqua e completate con le candeline.

Candelabro, rami argentati e palline **Viridea**, bicchieri portacandela **Innovaliving**, piatti **Tognana**, stelline **Primark**.

SULLA TAVOLA AGRUMI E SPEZIE

Che cosa serve: 10 pigne di varie dimensioni, 10 kumquat, 6 fette di arancia essiccata, 5 arance, 4 mandaranci, 2 ciotole dorate, 2 candele bianche, 2 tea light, 2 bicchieri di vetro bassi, ciotole ovali, stelle di anice, chiodi di garofano, palline dorate, stelline di legno, rametti di pino mugo e di cipresso di Leyland.

Come realizzarlo: decorate gli agrumi con i chiodi di garofano, a piacere. Foderate le ciotole con i rami verdi, quindi adagiatevi gli agrumi, le pigne, le palline dorate e le fette di arancia. Finite la composizione con le candeline e le candele. Decorate la tovaglia con stelline di legno e stelle di anice.

Tovaglia **Fazzini**, ciotole di ceramica dorata e piatti in grès **Villa D' Este Home Tivoli**, calici **Andrea Fontebasso**, boule di vetro, portacandele e stelle di legno **Viridea**.

NEL BOSCO UNA CORONA

Che cosa serve: 1 base di polistirolo ad anello, 3 rami di nocciolo, muschio, meline selvatiche o bacche rosse, spilli, colla.
Come realizzarla: fissate il muschio sulla base di polistirolo con gli spilli o la colla. Intrecciate i rami di nocciolo e completate fissando le meline a piccoli gruppi.

Muschio **Viridea**.

«Non desidero una rosa a Natale più di quanto possa desiderar la neve a maggio: d'ogni cosa mi piace che maturi quand'è la sua stagione»

William Shakespeare

DECORI SCINTILLANTI

Che cosa serve: 8 pigne, 4 candelabri singoli, 4 portalumini di vetro argentato, 2 ciotoline d'argento, spray bianco, caramelle tonde bianche, biscotti a forma di stella, perle d'argento per decorare i dolci, segnaposto d'argento a forma di farfalla, decorazioni per albero a forma di fiocco di neve.

Come realizzarli: disponete i candelabri e i portalumini al centro; spruzzate le pigne con lo spray e distribuitele sulla tavola in modo omogeneo; decorate i biscotti con le perle e distribuiteli nelle ciotoline e sulla tavola con le caramelle, le decorazioni e i segnaposto.

Candelabri, farfalle di bronzo bianco e ciotola con farfalle d'argento **Giovanni Raspini**, vasi portacandele e boule bianche a led **Innovaliving**, piatti **Tognana**.

Nel tratto del Golfo di Biscaglia che bagna la costa nord della Spagna, le fredde acque atlantiche del Mar Cantabrico sono uno degli ecosistemi migliori per il pesce azzurro.

UN TESORO FRA LE ONDE

Grandi, carnose, tenere: le alici del Mar Cantabrico sono considerate tra le migliori al mondo. Il motivo di queste doti uniche sta nel loro luogo di origine: un mare freddo, profondo e pulito in cui crescono meglio e di più che in altre acque, acquistando una consistenza e un sapore inconfondibili.
L'azienda italiana Zarotti, specializzata nel settore ittico di qualità, seleziona solo le migliori, pescate in primavera, nel momento in cui la pesca è regolamentata dalle leggi sulla sostenibilità ambientale e le lavora a mano, una per una, direttamente sul posto. Una volta pulite, lavate e asciugate, le alici vengono lasciate maturare sotto sale marino, seguendo un'antica tradizione artigianale, per un periodo da sei a dieci mesi, durante il quale acquistano il loro carattere unico. Infine vengono sfilettate e disposte con cura nella scatola o nel vetro.
Zarotti, riconosciuta con l'hashtag ***#QuelliDelleAlici***, garantisce il controllo dei suoi prodotti dalla pesca alla vendita e in più dà una mano all'ambiente, eliminando materiali derivati dal petrolio e utilizzando imballaggi e confezioni riciclabili, inchiostri ad acqua e zero colle. *zarotti.it*

SPAGHETTI CON ALICI

Ingredienti per 4 persone

***350 g** spaghetti*
***100 g** Colatura di Alici Zarotti*
***90 g** Filetti di Alici*
del Mar Cantabrico all'olio di oliva
distesi Zarotti
più 4 filetti per decorare
***10** spicchi di aglio*
cubetti di pane tostato – latte
peperoncino fresco – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale

Eliminate il germoglio centrale degli spicchi di aglio, quindi lasciateli in ammollo in una ciotola di latte, in frigo, per una notte. Sgocciolateli, sciacquateli e fateli bollire per 5 minuti, poi scolateli e frullateli con un filo di olio e un pizzico di sale, ottenendo una crema.
Rosolate i filetti di alici con un po' del loro olio, un filo di olio extravergine e del peperoncino, quindi aggiungete 3-4 cucchiai di acqua e, dopo qualche minuto, spegnete.
Lessate gli spaghetti al dente e saltateli nel «guazzetto» di alici, a fiamma viva, con prezzemolo tritato, qualche goccia di colatura di alici e un po' di pane tostato.
Distribuite la crema di aglio nei piatti, adagiatevi sopra gli spaghetti e completate con altro pane tostato, un filetto di alice per ciascuno e un filo di olio extravergine.

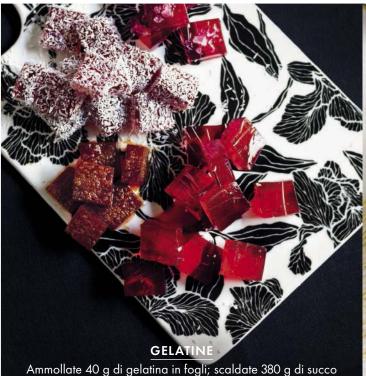
Sulle tartine col burro, nei sughi, nel pâté di tonno e in piatti gourmet, i Filetti di Alici del Mar Cantabrico all'olio d'oliva di Zarotti sono un ingrediente che va bene con tutto. Perché sono pregiati e polposi, veloci da utilizzare, freschi e saporiti come appena pescati e perché, come tutto il pesce azzurro, sono ricchi di buoni principi nutritivi. La linea, certificata **Friend of the Sea**, comprende filetti distesi e arrotolati, insaporiti con il peperoncino o con i capperi, in confezioni di latta o in vetro di diversi formati.

GENEROSA MELAGRANA

FILETTI DI SALMONE E DI RICCIOLA MARINATI

Piatto del pesce, posate oro e forchetta bianca e oro dei salumi **Villa D' Este Home Tivoli**, americana e tovagliolo in cotone jacquard **Busatti**, decori **EDG Enzo De Gasperi**. Nella pagina accanto, tagliere in ceramica floreale delle gelatine **Flying Tiger Copenhagen**, piatto a righe dei rocchetti di caprino e piatto dei salumi **Easy Life**, tovaglia bianca e oro **Croff**, calici **LSA International**.

Con 600 chicchi per frutto (si chiamano arilli), belli come rubini e molto salutari, è un portento per stare bene e per gioire a tavola. Avventuratevi in abbinamenti stimolanti e godete la freschezza di questo eterno simbolo di prosperità

ricette **GIOVANNI ROTA**, testi **ANGELA ODONE**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BETTINA CASANOVA**

GELATINE

Ammollate 40 g di gelatina in fogli; scaldate 380 g di succo di melagrana, 20 g di succo di limone e 300 g di zucchero; al bollore togliete dal fuoco e scioglietevi la gelatina strizzata. Versate in una piccola placchetta foderata di pellicola formando uno strato di 2-3 cm; mettete in frigo a rapprendere. Tagliate poi la gelatina in cubetti di 2-3 cm. Ricopriteli con cocco grattugiato, zucchero di canna, un mix di polvere di cannella, zenzero e zucchero, oppure completateli con qualche fiocco di sale di Maldon.

ROCCHETTI DI CAPRINO AI PISTACCHI

Dividete 4 caprini vaccini (circa 380 g) in tre pezzi usando uno spago da cucina (in questo modo il taglio sarà più preciso) e rotolateli nella granella di pistacchio. Disponeteli nel piatto di portata e completateli con i chicchi di melagrana.

SUCCO CON SCIROPPO ALL'ANICE

Portate sul fuoco 400 g di acqua con 300 g di zucchero e 4 stelle di anice stellato; fate bollire per 15-18 minuti. Lasciate raffreddare, poi filtrate. Tritate finemente qualche fava di cacao. Immergete il bordo superiore delle coppe nell'albume e poi nel trito di fave di cacao. Lasciate asciugare. Versate per primo lo sciroppo all'anice e quindi il succo di melagrana, filtrandolo.

PIATTO DI SALUMI

Affettate sottilmente il salame e disponetelo nel piatto di portata con le fette di culatello. Accompagnate con tanti chicchi di melagrana. La loro leggera acidità pulirà la bocca dalla sensazione di grassezza e la dolcezza creerà un piacevole contrasto con la sapidità dei salumi.

CALAMARI, SEPPIE E BACON CROCCANTE

Piatto **Coin Casa**, runner **Busatti.**

Filetti di salmone e di ricciola marinati

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
più 3 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g filetto di ricciola senza pelle
300 g filetto di salmone senza pelle
200 g succo di melagrana
30 g aceto di lamponi
aneto – timo
insalata riccia
olio extravergine di oliva
sale – pepe di Sichuan

Disponete i due filetti di pesce in una pirofila, unite un rametto di timo, bagnate con 100 g di succo di melagrana e con l'aceto di lamponi, salate e insaporite con un cucchiaino di grani di pepe di Sichuan pestati. Sigillate con la pellicola e fate marinare in frigo per 3 ore.
Riducete 100 g di succo di melagrana sulla fiamma al minimo fino a ottenere uno sciroppo denso.
Sgocciolate i filetti di pesce e tagliateli a fettine; distribuiteli alternati nei piatti, unite qualche fogliolina di insalata riccia e di aneto, condite con un filo di olio e con la riduzione di succo di melagrana.

Calamari, seppie e bacon croccante

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g calamari puliti
500 g seppie pulite
180 g fettine di bacon
100 g olio di arachide
50 g chicchi di melagrana
1 tuorlo
spinaci novelli
olio extravergine di oliva
latte
sale

Rosolate il bacon in una padella senza grassi fino a renderlo croccante, poi scolatelo su carta da cucina.
Arrostite le seppie in un velo di olio extravergine; dopo 1 minuto unite i calamari e cuocete per altri 2 minuti.
PER LA MAIONESE
Frullate 25 g di latte con i chicchi di melagrana, il tuorlo e un pizzico di sale, poi unite a filo l'olio di arachide e continuate a frullare fino a ottenere un'emulsione liscia e abbastanza densa.
Distribuite nei piatti la maionese, poi il bacon, le seppie, i calamari, foglie di spinaci e, a piacere, dadini di gelatina di melagrana (vedi ricetta nelle pagine precedenti) oppure semplici chicchi.

Maccheroni con ragù

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g pasta corta tipo maccheroni
500 g polpa di vitello a dadini
50 g burro
1 bustina di zafferano in polvere
verdure in dadolata (1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano)
vino bianco secco
Grana Padano Dop
timo – salvia – rosmarino
olio extravergine di oliva
melagrana
sale

Cuocete le verdure in dadolata in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio e un mazzetto aromatico fatto con salvia, timo e rosmarino per 3-4 minuti.
Rosolate il vitello nel burro per 4-5 minuti, sfumate con mezzo bicchiere di vino e lasciate evaporare; trasferite la carne nella casseruola delle verdure rosolate e tenete tutto in caldo.
Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata profumata con lo zafferano, scolatela al dente e unitela al ragù. Aggiungete 4-5 cucchiai di chicchi di melagrana, saltate tutto sulla fiamma vivace per meno di 1 minuto, mantecate con grana grattugiato e servite con chicchi di melagrana freschi.

Piatti decorati **Villa D' Este Home Tivoli**, americana e tovagliolo **Busatti**.

Runner e tovagliolo **Busatti**, alzata in vetro **Coin Casa**, piattini **Easy Life**, cucchiaini **Villa D' Este Home Tivoli**, decori **EDG Enzo De Gasperi**.

Crostata con crema cotta e gelatina

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
350 g farina 00
220 g burro
130 g zucchero a velo
100 g farina di mandorle
3 g lievito in polvere per dolci
1 uovo – 1 tuorlo
cannella in polvere – vaniglia
limone – sale

PER LA CREMA
400 g panna fresca
200 g latte
150 g zucchero semolato
8 tuorli – fava Tonka

PER LA GELATINA
160 g succo di melagrana
40 g zucchero semolato
4 g gelatina alimentare in fogli
chicchi di melagrana

PER LA PASTA FROLLA
Impastate il burro con lo zucchero a velo, un pizzico di sale, uno di cannella, i semi raschiati da un baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di ½ limone; unite l'uovo e il tuorlo e per ultimi le farine e il lievito. Lavorate fino a ottenere un panetto sodo, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 1 ora.

PER LA CREMA
Mescolate il latte con la panna e portate a bollore.
Sbattete i tuorli con lo zucchero, profumate con una grattugiata di fava Tonka, unite il latte e la panna e mescolate bene.

PER LA CROSTATA
Stendete la pasta frolla e con essa foderate uno stampo (ø 22 cm, h 4 cm); bucherellate il fondo, coprite con un foglio di carta da forno, riempite con legumi secchi e infornate a 180 °C per 20 minuti. Sfornate, eliminate carta e legumi e cuocete per altri 3-4 minuti.
Riempite la crostata con la crema e infornate ancora per 45 minuti. Infine fate raffreddare, quindi sformate con attenzione.

PER LA GELATINA
Ammollate i fogli di gelatina in acqua fredda.
Portate sul fuoco 80 g di acqua con il succo di melagrana e lo zucchero; al primo bollore togliete, unite la gelatina strizzata e mescolate bene per farla sciogliere; lasciate intiepidire.
Versate la gelatina sulla torta e dopo qualche minuto unite i chicchi. Lasciate rapprendere del tutto prima di servire.

Una cliente mentre mangia pesce volante fritto con patate dolci stufate nel ristorante di cucina bajan tradizionale Mustor's a Bridgetown. Nella pagina accanto, la spiaggia del resort Sandals Barbados.

Lo spirito dei Caraibi

Dolce come la canna da zucchero con cui si produce la bevanda nazionale (il rum), deliziosamente esotico come le sue spiagge

di **MADDALENA FOSSATI**
foto **JACOPO SALVI**

Sopra, frittelle di pesce con lime e prezzemolo. Sotto, la zuppa di pesce locale e la spiaggia del Sandals Barbados a Saint Lawrence Gap. Nella pagina accanto, un angolo del resort, il cou cou, piatto nazionale a base di farina di mais e ocra, il pesce volante e il centro di Bridgetown.

Doveva essere un vero paradiso quando arrivarono i portoghesi o gli spagnoli (non si sa bene) nel Cinquecento e la chiamarono Barbados. Nome mai più variato da allora e dato, secondo alcuni, per via di una popolazione locale molto barbuta, secondo altri a causa della fisionomia di una pianta di fico locale. Ma geolocalizziamoci: l'isola delle **Piccole Antille** si trova tra il Mar dei Caraibi e l'Oceano Atlantico, un po' più a sud di Santa Lucia e a destra rispetto alle Grenadine. Viaggiamo passando da Londra, dove ci sono 10 gradi e piove, per atterrare all'aeroporto Grantley Adams, dove ci accoglie un venticello tiepido e carezzevole.

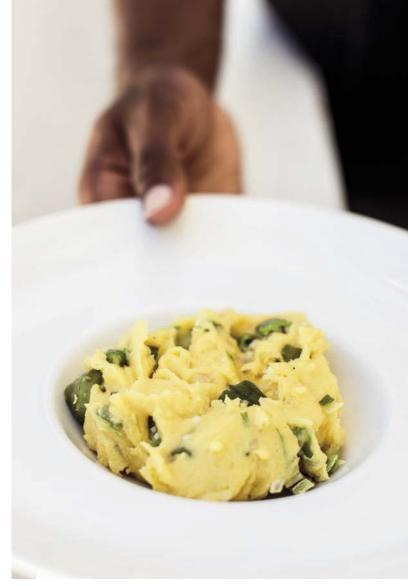
Ho sempre la curiosità di scoprire chi sono le persone a cui sono dedicati gli aeroporti e Wikipedia svela che il signor Adams è un bajan doc, gli abitanti si chiamano così, campione di cricket, lo sport nazionale, e primo ministro fondatore del Labour Party nonché paladino dei diritti dei più poveri. Lo stesso partito che oggi governa con Mia Mottley, la prima donna eletta premier la scorsa primavera nella storia di questa monarchia parlamentare indipendente dal 1966 che appartiene al Commonwealth.

L'aria è dolce, la gente bella e per la maggior parte di origine africana per la massiccia importazione di schiavi a opera degli inglesi nella prima metà del Seicento. È una terra piatta, praticamente senza colline (la più alta misura 350 metri), battuta dai venti. Dopo i primi tentativi di coltivarla a tabacco, con scarso successo perché veniva filamentoso, poco aromatico e di un colore poco invitante, è divenuta **la terra della canna da zucchero**. E grazie a questa monocultura, Barbados si è autoproclamata la capitale mondiale della produzione di rum, l'acquavite che nasce dalla melassa della canna da zucchero e dal suo succo. Un po' come il Calvados viene dalle mele o la tequila dall'agave.

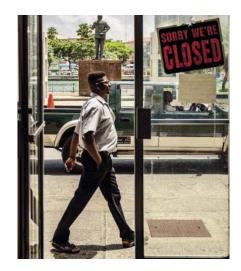
La festa nazionale

A parte il color indaco del mare, la prima buona ragione per andarci è proprio questa: il rum, di cui l'isola caraibica è la prima produttrice al mondo, tanto che per gli intenditori questo distillato sta a Barbados come lo Champagne a Reims; dopo seguono produttori come Giamaica e Guyana.

Non a caso la festa nazionale più importante è il Crop Over d'estate (di solito tra giugno e agosto) che ormai da due secoli celebra la fine del raccolto. È come un carnevale (e ai Caraibi se ne intendono

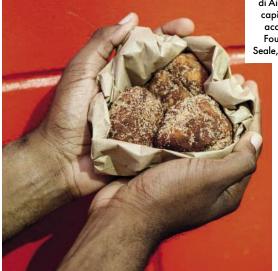
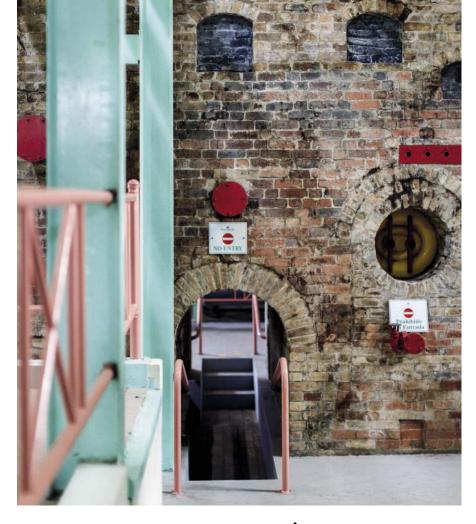
Se ti dicono cou cou non ti stanno facendo uno scherzo. È il nome di uno dei loro piatti tradizionali a base di ocra

quanto a Rio de Janeiro), durante il quale è facile vedere anche Rihanna, originaria di qui, in costume, ballare la soca quando lascia la sua villa mega sulla costa occidentale del Paese.

Il rum conta, dunque. Sull'isola ci sono oltre 12mila negozi per una popolazione di poco più di 280mila persone. Nei bar locali i vecchi lo bevono mentre giocano a domino e in diversi momenti della giornata ve lo proporranno in forma di cocktail. Per assaggiare l'eccellenza potete andare nelle **distillerie** come Foursquare dove Richard Seale, quarta generazione del fondatore Reginald Leon Seale che iniziò l'attività nel 1926, è uno dei «baroni» del rum. Testa matta e geniale allo stesso tempo, autore di diverse qualità vincitrici di premi mondiali, è considerato il guru dalla comunità. Lui è un paladino della purezza, ovvero della riconoscibilità degli ingredienti usati per confezionare il distillato: «Come prima regola, noi non "curiamo" il rum con l'aggiunta di zucchero, una trasgressione imperdonabile che annienta la qualità e il sapore». A Barbados il rum vi seguirà sempre insieme alla bella sensazione di stare in vacanza. A iniziare dal check-in in hotel.

Lo storico Sandals Barbados, resort

della catena di lusso per coppie fondata in Giamaica nel 1981 da Gordon Butch Stewart e diventata leader nei Caraibi, è un luogo di romantica perdizione dove il turchese del mare ti accompagna sempre come un buon cocktail. Siamo nella parte meridionale dell'isola, a **Oistins**, nel resort più classico e chic, soprattutto se si alloggia al nuovo Sandals Royal. Qui si viene in coppia a stare un po' di tempo insieme, se non a trascorrere la luna di miele, a sposarsi oppure, per i «resistenti», a rinnovare i voti. Sarà per via dell'amore che c'è nell'aria, ma l'atmosfera è molto accogliente.

Per consolidare l'immagine di matrimonificio deluxe, nel 2009 la compagnia ha anche stilato un accordo con Martha Stewart, la regina del lifestyle nordamericano, per rendere quel giorno il più grande yes della vita. Oggi propongono 8 tipi di festa, dall'esotica-tropicale fino al classico bianco o ancora a uno stile boho chic. Vi capiterà facilmente d'inciampare virtualmente in una **torta nuziale**, in tavole imbandite in mezzo al giardino lussureggiante di piante tropicali, tra occhi lucidi e mani che si stringono con vistose fedi al dito scintillanti quanto le stelle nella notte, oppure d'intravvedere sulla spiaggia un uomo in ginocchio intento a →

Cosa si mangia a Barbados

Da sinistra, in senso orario, il mare sul lato caraibico è sempre molto calmo a Barbados; l'ufficio della posta di Bridgetown; una spiaggia sulla costa occidentale; frittelle al caramello e rum di Aioli, nel centro della capitale. Nella pagina accanto, la distilleria Foursquare e Richard Seale, quarta generazione.

a Natale (6 cl di rum, 1,5 di velvet falernum, uno sciroppo alcolico a base di canna da zucchero, mandorla e chiodi di garofano inventato proprio a Barbados nel 1890, 1,5 cl di succo di lime e tre gocce di angostura).

E poi ecco la scoperta che massaggia l'orgoglio italiano: tra i piatti dell'isola c'è anche il **macaroni pie**. Leggete come viene preparato solo se siete seduti: a parte gli ovvi maccheroni e un bel pezzo di cheddar cheese (quel formaggio arancione, chiamato così da Cheddar, il villaggio inglese del Somerset dove è nato) aggiungono latte, cipolla, uova e (udite udite) ketchup e senape. Lo potete trovare in quasi tutti i ristoranti locali e la vera scoperta è che, superati i primi momenti di disorientamento, è buono! Secondo momento di orgoglio è scoprire che il Portofino's, l'unico ristorante italiano del resort, è sempre il più pieno, e servono pizza in versione caraibica decisamente insolita quanto deliziosa. Del resto per mister Butch è un punto d'onore proporre le grandi cucine di tutto il mondo in tutti i →

chiedere la mano e a offrire qualche carato alla futura sposa.

Ci sono bellissime piscine dove poltrire sulle sdraio, ma come spesso capita nei luoghi frequentati dagli anglosassoni la spiaggia è completamente vuota. Proprio qui, accanto al ristorante sulla sabbia Schooners Seafood & Grill, vanno in onda le **lezioni di cucina locale** dirette da Desmond Marshall, l'executive sous chef. Prima d'iniziare, di solito va al mercato del pesce di Oistins dove c'è molta verità. Ovvero poco make up per turisti, vendita di pesci volanti, la gloria nazionale, spada di notevoli dimensioni, marlin, mahi mahi. Dicono: è importante che la carne sia senza spine perché a Barbados ci tengono.

Imparare trucchi esotici

Il cuoco del resort comunque sa il fatto suo. Gestisce prezzemolo, timo, aglio, cipollotto, lime, tutto in generosa quantità, con la disinvoltura con cui qui si balla soca, e il battuto che poi si usa per metterci dentro il pesce a pezzetti è davvero da copiare. Arriviamo poi al piatto nazionale, il cou cou, tipico del pranzo in famiglia di solito accompagnato da pesce volante o carne stufata. Era il pasto degli schiavi a fine giornata (senza carne né pesce): farina di mais cotta insieme all'ocra, una verdura esotica portata dall'Africa che sembra un peperoncino verde anche se il sapore è piuttosto dolce e vagamente viscido. Se siete curiosi o volete semplicemente dare una nota caraibica a un pasto invernale, vi servono due tazze d'acqua, dieci ocra tagliate sottili (cercatele da un ortolano di quelli forniti, meglio detti «gioiellieri», ma la quantità è tale che la spesa sarà affrontabile), un quarto di peperone tagliato sottile, un cucchiaino di sale, un pizzico di peperoncino, una generosa dose di burro, una bella cipolla che prima si ammolla nell'acqua con l'ocra qualche minuto e che poi si userà per cucinare. Mettete tutti gli ingredienti in una pentola e cuocete fino a quando si asciuga l'acqua. Togliete una metà del tutto e aggiungete due cucchiai di burro e due di farina di mais. Continuate a cuocere girando con un mestolo di legno (a Barbados dicono che ricordi la versione mini di una mazza da cricket, lo sport nazionale). Quando si addensa, aggiungete la metà di verdura messa da parte e proseguite fino a quando è ben omogenea. Di solito si accompagna con una bottiglia di rum (e cosa sennò), meglio ancora un Corn'n'Oil cocktail che si beve in genere

È il primo Paese produttore di rum al mondo. «Mai scegliere un distillato dove è stato aggiunto lo zucchero», dice Richard Seale di Foursquare

A destra, il Waterfront Café, dove si ascolta jazz da più di trent'anni. A sinistra, il pollo laccato e il pesce volante con patate dolci di Mustor's. Nella pagina accanto, il ristorante Butch's Steak & Seafood del Sandals Royal Barbados.

Jazz, reggae, soca sono le tante musiche che scandiscono la vita dell'isola, insieme con ingredienti come il pesce volante

suoi resort. Non a caso ho fatto colazione per tutta la durata del soggiorno con cappuccio e croissant tiepido al Café de Paris così come ho cenato a sashimi al ristorante Soy, neanche fossimo a Tokyo.

E poi c'è la città

Bridgetown, la capitale, si presenta un po' come molte città caraibiche: architettonicamente scomposte rispetto alle spiagge bianche e al mare turchese. Mercati con patate dolci e frutta esotica come carambole e banane da cuocere, locali jazz come il Waterfront Café gestito dalla signora Walcott, dove propongono buona musica da 34 anni e cocktail signature da provare.

Da Ryanne's scopriamo l'autentica zuppa di pollo bajan, che si differenzia dalla nostra per l'uso delle patate dolci e l'aggiunta di zucca. Molti clienti bevono Mauby, **una bevanda che nasce dal legno** di un albero caraibico (vi dico solo che nel dizionario Collins è tra le parole meno cercate) e dai fiori delle Rhamnaceae, una famiglia di piante tipiche della zona che hanno la proprietà di pulire vene e intestino. Bevanda antica, visto che ci sono immagini di schiave all'inizio del secolo che ne trasportano le cortecce.

Da Mustor's al primo piano di una palazzina coloniale, propongono invece dal 1953 pesce volante e cou cou (ovvio) ma anche un **pollo laccato** con riso davvero gourmet. In una semplicità tutta locale, con gente qualunque sorridente che consuma il suo pasto chiacchierando, l'atmosfera è simpatica e all'insegna del *pride and industry*, orgoglio e operosità, com'è scritto sullo stemma della nazione.

Da Zadelle's, un bar che serve centrifughe di frutta, ti spiegano che il mango annienta i calcoli (per una volta qualcosa di davvero buono che fa anche bene?). Proprio lì davanti c'è la statua di Errol Walton Barrow, il padre fondatore di Barbados, nonché primo ministro subito dopo la proclamazione dell'indipendenza. La sua statua rivaleggia con quella di Sir Garfield Sobers, eroe nazionale e il più grande campione di cricket di tutti i tempi. Si chiama proprio come l'uomo che ha inventato i macchinari più importanti nella lavorazione del rum, John Sober. Ovvero «Sobrio», un nome alquanto singolare per un genio dell'industria alcolica, no? ■

PER ORGANIZZARE

Il volo Con British Airways si vola da Milano e Roma passando per Londra da 700 euro a persona in World Traveller Plus, la Premium Economy della compagnia inglese (*ba.com*).

Il soggiorno Al Sandals Barbados una settimana 7 notti-8 giorni in camera doppia con tutto incluso compresi i pasti negli 11 ristoranti gourmet, due immersioni, mance e trasferimenti (esclusi i voli) da 1970 euro a persona *sandalsresorts.it*
Al Sandals Royal Barbados una settimana 7 notti/8 giorni in camera doppia con tutto incluso compresi i pasti nei 6 ristoranti gourmet e due immersioni, mance e trasferimenti (tranne i voli) da 1970 euro a persona *sandalsresorts.it*

Da visitare Per scoprire il rum, Foursquare (*foursquare.com*) e Mount Gay (*mountgayrum.com*).

Ente del turismo di Barbados *visitbarbados.org*

A NATALE,
REGALA
L'ABBONAMENTO A
LA CUCINA
ITALIANA

Piatti piani e americana di perline **Maisons du Monde**, cucchiaini **Mepra**, sfere dorate **Ikea**, fondo di carta da parati **Escher® con Jannelli&Volpi**.

FACILE FURBO DELIZIOSO

È il pranzo che abbiamo ideato con quattro ricette da realizzare contemporaneamente in un incastro perfetto. A tempo di record

ricette **GIOVANNI ROTA**, testi **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Cocktail di gamberi con maionese di mandorle al curry

Impegno Facile
Tempo 35 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g mandorle pelate
20 code di gambero sgusciate
curry in polvere – finocchietto
zenzero fresco – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA MAIONESE DI MANDORLE
Distribuite le mandorle su una teglia, conditele con 1 cucchiaino di curry e un pizzico di sale e infornatele a 160 °C per 15 minuti.
Portate a bollore 700 g di acqua, aromatizzata con un pezzetto di zenzero.
Frullate le mandorle, tenendone da parte qualcuna, con l'acqua allo zenzero per 6-7 minuti; setacciate la maionese ottenuta, mescolatevi una noce di burro, regolate di sale e di curry, e lasciatela raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
PER I GAMBERI
Cuocete i gamberi in acqua bollente salata con 2-3 grani di pepe per un paio di minuti; scolateli e conditeli con un filo di olio e una grattugiata di zenzero.
Servite i gamberi con la maionese di mandorle, guarnendo con ciuffetti di finocchietto e le mandorle tenute da parte.

Maltagliati al prezzemolo in brodo

Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 40 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g farina 00 – 2 uova – 2 carote
1 porro – 1 gambo di sedano
1 chiodo di garofano – 1 mela
prezzemolo – cardamomo
vino bianco – sale – pepe

PER I MALTAGLIATI
Impastate la farina e le uova e lasciate l'impasto a riposo, coperto, per 40 minuti.
Sfogliate 2-3 rametti di prezzemolo, tenendo da parte i gambi, e spezzettate le foglie.
Tirate la pasta, ottenendo una sfoglia di 1 mm di spessore. Cospargete metà della sfoglia con le foglie di prezzemolo →

Piatto del salmone e americana glitterata della crema **Maisons du Monde**, ciotoline della crema e sfere dorate **Ikea**, fondo di carta da parati **Escher® con Jannelli&Volpi**.

e ricoprite con l'altra metà. Tirate ancora la sfoglia fino a ottenere uno spessore di un paio di mm, quindi tagliatela a losanghe irregolari.

PER IL BRODO
Portate a bollore 2 litri di acqua con 1 carota, il gambo di sedano, il porro, ½ mela, i gambi di prezzemolo, 2 semi di cardamomo, 2 grani di pepe, il chiodo di garofano, sale e ½ bicchiere di vino bianco; fate cuocere per 20 minuti.
Sbucciate 1 carota e ½ mela e tagliatele a pezzetti.
Filtrate il brodo, rimettetelo sul fuoco, unite i pezzetti di carota e mela e fate cuocere per 2 minuti, quindi aggiungete i maltagliati e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti. Servite completando a piacere con un filo di olio e pepe.

Salmone al forno con vellutata di broccolo e salsa al mandarino

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 1 trancio di salmone fresco
200 g cimette di broccolo romanesco
60 g nocciole – 50 g latte
2 mandarini – 1 scalogno
zucchero – uova di trota
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER IL SALMONE
Rivestite una teglia con carta da forno, adagiatevi il salmone e cuocetelo a 200 °C per 15 minuti.

PER LA VELLUTATA DI BROCCOLO
Mondate lo scalogno, tagliatelo a fettine e soffriggetelo in una padella con un velo di olio; unite le cimette, di broccolo tenendone da parte qualcuna, il latte e 200 g di acqua, salate e cuocete per 10 minuti, quindi frullate con 1 cucchiaio di olio.

PER LA SALSA AL MANDARINO
Spremete i mandarini e riducetene il succo in un pentolino con 1 cucchiaino di zucchero e 2 grani di pepe per 4-5 minuti; unite un filo di olio, poco sale e mescolate con una frusta.
Servite il salmone con la vellutata di broccolo e la salsa al mandarino, guarnendo con le cimette tenute da parte, 1-2 cucchiai di uova di trota e le nocciole tostate in padella e spezzettate.

Crema alla cannella

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

500 g latte
150 g panna fresca
120 g zucchero
40 g farina
5 tuorli
1 stecca di cannella
cannella in polvere

Amalgamate con una frusta i tuorli e lo zucchero; incorporate la farina continuando a mescolare.
Portate a ebollizione il latte, aromatizzandolo con la stecca di cannella; mescolatelo con il composto di uova e zucchero. Riportate sul fuoco e cuocete per 5 minuti, mescolando con la frusta finché non otterrete una crema; lasciatela raffreddare.
Montate la panna e mescolatela alla crema; spolverate con poca cannella in polvere e servite con il panettone.

L'Afternoon Tea dell'hotel Four Seasons di Milano. Viene servito nell'atmosfera ovattata e tranquilla della Sala del Camino. Il prezzo va da 26 a 52 euro a persona. *fourseasons.com/milan*

Tra la merenda e l'aperitivo

L'ora del TÈ

Concedetevi un pomeriggio di dicembre molto british con il nuovo Afternoon Tea. Si celebra nei grandi alberghi. Ma potete ripeterlo anche a casa, in intimità

di SARA MAGRO, foto RICCARDO LETTIERI

«Tovaglia bianca, porcellane fini, finger sandwich, scone e pasticcini, tè e Champagne. Sono i fondamentali dell'Afternoon Tea», racconta il Tea Master del Ritz, The Leading Hotels of the World londinese, dove il rituale si compie ogni giorno dal 1906. In Italia invece è una recentissima novità da sperimentare in qualche sala da tè o negli alberghi di lusso. Al **Four Seasons di Milano** il menu è preparato dal pasticciere Daniele Bonzi, che avendo lavorato più di due anni da Harrods a Londra conosce bene la tradizione e ci ha raccontato come farla rivivere.

ORIGINI, MENU E NOTE DI STILE

Nato per rompere la noia delle signore dell'aristocrazia britannica (in attesa dell'ora di cena), l'Afternoon Tea fu sancito il 28 giugno del 1838, il giorno dell'incoronazione della regina Vittoria, e divenne subito un appuntamento irrinunciabile per tutti gli inglesi (fino agli anni Settanta del secolo scorso la pausa delle cinque era riconosciuta nelle fabbriche e nell'esercito). Ancora oggi mini pranzo stuzzicante, e leggero per non turbare la cena, si serve tra le 3 e le 5 di pomeriggio. **Quanto al menu**, non devono mancare le fragole, il cioccolato e gli scone, i paninetti biscottati da mangiare con la panna rappresa (*clotted cream*). «Per dare un tocco di milanesità, noi li abbiamo sostituiti con il *pan de mej*, un dolce meneghino», dice Daniele Bonzi. «È facile da fare: basta montare in spuma 125 grammi di burro con altrettanto zucchero. Poi si incorporano 35 grammi di uova, 125 di latte, le farine – 225 grammi di 00 e 150 di mais –, 10 grammi di lievito in polvere, polvere di anice stellato e scorza di limone grattugiata. Se ne fanno piccoli panini, da cuocere in forno a 160 °C per 15-17 minuti, dopo averli spolverizzati di zucchero a velo». **Si apparecchia** la tavola con il servizio buono, una teiera per ogni ospite, e un'alzatina a tre piani. Il primo è per i sandwich farciti, con salmone e cetriolini, roast-beef e rucola o avocado e pomodoro; il secondo per gli scone, il terzo per i pasticcini di cui uno con le fragole e uno al cioccolato. Si possono aggiungere macaron, fette di torta e dolcetti local, come i bignè al mascarpone, molto milanesi. La novità (già tradizione) è un calice di Champagne, per iniziare. Poi si procede come si vuole, prendendo tutto con le mani. Due consigli di bon ton: non lasciate il cucchiaino del tè nella tazza ma sul piattino e attenti a non sollevare il mignolo quando bevete.

FESTEGGIAMO?
ECCO I PREPARATIVI PER IL GRAN GIORNO

Incontriamoci alla scuola de *La Cucina Italiana* per addobbare l'albero con i biscottini fatti in casa, confezionare i pacchetti e il centrotavola, imparare a cucinare l'arrosto, bere una cioccolata calda e stare insieme

Una delle nostre tavole di Natale: tovaglia Blumarine Home Collection; centrotavola dorato D. e M. Fuksas per Alessi. Sottopiatti, tortine décor e candele led Viridea; teche per dolci Innovaliving; piatti Andrea Fontebasso. Bicchieri Novità Home.

PREPARARE LA TAVOLA

Segnatevi queste date: il 15 e il 16 dicembre apriremo le porte della nostra sede, presso la scuola de *La Cucina Italiana* per preparare il menu di Natale con i nostri cuochi e fare i cappelletti a mano con le care nonne. Joëlle Néderlants terrà una lezione sul dolce di Natale (sì, quello della copertina) in versione facile e per esperti, la torta che unisce **tutta l'Italia**, mentre Beatrice Prada, la nostra stylist, comporrà dei centritavola da copiare in diretta per il pranzo del 25 dicembre. Amate la rubrica «Belle maniere» di **Fiammetta Fadda**? Sarà proprio lei a declinarle in versione natalizia mentre nelle nostre aule, allestite per l'occasione, ci scalderemo con **cioccolata calda** e dolcetti. Non mancheranno aperitivi con le bollicine di Veuve Clicquot, assaggi e pranzi in compagnia della redazione e dei nostri cuochi. Anche i più piccoli potranno trovare pane per i loro denti (è il caso di dirlo) e realizzare **merende golose** o piccole delizie da appendere all'albero. Se amate l'arte del pacchetto, vi daremo qualche trucco in più. E poi saremo pronti, anzi prontissimi a raccogliere i vostri ricordi ed esperienze sul Natale, ascoltare le vostre idee e ricette e a celebrare insieme. Vi aspettiamo! ■

I BISCOTTINI PER L'ALBERO

Il 15 e il 16 dicembre nella sede de *La Cucina Italiana*, a Milano, vi aspettiamo per preparare i cappelletti e molto molto altro

IL MENU CON I VINI GIUSTI

I REGALI DA MANGIARE

FOTO ARCH LCI, GIUSEPPE D'ALONZO, GETTYIMAGES, STOCKFOOD/LA CAMERA CHIARA, SHUTTERSTOCK

MINI CLUB SANDWICH DI PANDORO E SALMONE

FINIRE IN GLORIA

Panettone e pandoro, salmone affumicato, tortellini, spumante... Dopo i grandi pranzi di questi giorni c'è sempre qualcosa che avanza. Per ricicli di lusso in tartine e stuzzichini (mai visti), primi piatti e colazioni sontuose

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS** e **GIOVANNI ROTA**, testi **LAURA FORTI** e **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

PANETTONE «PERDUTO»

Tegame Le Creuset.

I NOSTRI «INDISPENSABILI»

- ☐ ACCIUGHE
- ☐ ACETO
- ☐ AGLIO
- ☐ BISCOTTI
- ☑ BURRO
- ☐ CACAO
- ☐ CAFFÈ
- ☐ CAPPERI
- ☐ CIPOLLA
- ☑ ERBE AROMATICHE
- ☑ FARINA 00
- ☑ GRANA PADANO DOP/PARMIGIANO REGGIANO DOP
- ☑ LATTE
- ☑ LEGUMI (SCATOLA)
- ☐ LIEVITO PER DOLCI
- ☑ LIMONE
- ☐ MIELE
- ☑ OLIO DI OLIVA E DI SEMI
- ☐ OLIVE
- ☐ PANE
- ☐ PASTA
- ☐ PATATE
- ☑ PEPE E SPEZIE
- ☐ PEPERONCINO
- ☐ POLPA O PASSATA DI POMODORO
- ☑ RISO
- ☑ SALE
- ☐ SENAPE
- ☐ TONNO
- ☑ UOVA
- ☑ ZUCCHERO

IN PIÙ A NATALE
- ☑ PANETTONE
- ☑ PANDORO
- ☑ ROBIOLA
- ☑ SALMONE
- ☑ SPUMANTE
- ☑ TORTELLINI

✓ *In rosso gli ingredienti utilizzati in queste ricette*

Mini club sandwich di pandoro e salmone

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 pandoro da ½ kg
150 g salmone affumicato
100 g robiola
erba cipollina
limone

Tagliate il pandoro a fette orizzontali, spesse circa 1 cm. Sceglietene 3 dalla parte centrale, in modo che siano le più simili tra loro per dimensioni.
Appoggiatele su una placca foderata con carta da forno e tostatele a 170 °C per 4-5 minuti.
Mescolate la robiola con un pizzico di scorza di limone grattugiata e qualche filo di erba cipollina tagliata a rondelle.
Spalmate 2 delle tre fette di pandoro con la robiola e disponetevi sopra il salmone affettato.
Sovrapponete le fette di pandoro e chiudete il sandwich con la terza fetta non farcita.
Tagliatelo in quattro spicchi e servite.
Da sapere Con il resto del pandoro potete preparare altre tartine, da farcire anch'esse con robiola e salmone, oppure con altre creme assortite. Abbiamo scelto di spalmare le fette di pandoro con la robiola perché il dolce è già molto ricco di burro. In alternativa potete utilizzare una spuma di burro: montatene 50-70 g con una frusta, rendendolo spumoso, quindi mescolatelo con l'erba cipollina e la scorza di limone. Spalmatelo infine sul pandoro e procedete come sopra.

Panettone «perduto»

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 8 fette di panettone
100 g latte
2 uova
burro – zucchero a velo

Sbattete le uova con il latte. Passatevi velocemente le fette di panettone, bagnandole su entrambi i lati.
Sgocciolatele e cuocetele in padella in una noce di burro spumeggiante, per 2 minuti per lato.
Servitele spolverizzate con zucchero a velo e accompagnate con frutta fresca a piacere.
Da sapere Se il panettone è diventato secco, lasciatelo immerso nel composto di uova non troppo brevemente, scolandolo quanto risulterà ammorbidito. Questa ricetta si ispira al francese *pain perdu*, preparazione di «salvataggio» del pane secco.

Spiedini di tortellini in crema di piselli

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g piselli lessati
80 g farina
20 tortellini
1 tuorlo
burro – sale
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva

Mescolate con le mani la farina, 20 g di parmigiano grattugiato e 20 g di burro, finché non otterrete un composto granuloso; amalgamatevi il tuorlo, un pizzico di sale e 1 cucchiaio di acqua.
Distribuite l'impasto su una teglia rivestita con carta da forno e cuocetelo a 180 °C per 10 minuti; spezzettatelo grossolanamente, ottenendo delle briciole.
Frullate i piselli con 100 g di acqua calda e 1 cucchiaio di olio.
Cuocete i tortellini in acqua bollente salata per 3-4 minuti, scolateli e rosolateli in una padella con una noce di burro per 1 minuto per lato.
Infilzate i tortellini su 4 stecchi, ottenendo altrettanti spiedini da 5 pezzi ciascuno.
Servite gli spiedini con la crema di piselli e le briciole di parmigiano.

«È misura di buona economia l'imbandire pranzi lauti e sontuosi poiché cogli avanzi si sbarca il lunario per una settimana»

Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*

Mini cocotte **Le Creuset**.

SPIEDINI DI TORTELLINI IN CREMA DI PISELLI

Risotto allo spumante con limone e rosmarino

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Vialone nano
60 g Grana Padano Dop
60 g burro
rosmarino – limone
farina – spumante
olio di semi
olio extravergine di oliva
sale – pepe rosa

Tostate il riso a secco in una casseruola per 1-2 minuti; unite quindi 2 cucchiai di olio extravergine, regolate di sale e mescolate; sfumate con ½ bicchiere di spumante e portate il riso a cottura per 15-17 minuti, bagnandolo di tanto in tanto con un mestolo di acqua bollente leggermente salata.

Spegnete il riso, lasciatelo riposare per 30-40 secondi, poi mantecatelo con ½ bicchiere di spumante, il burro e il grana grattugiato.

Lavate bene 4-5 rametti di rosmarino, infarinateli e friggeteli in un dito di olio di semi per 30-40 secondi.

Distribuite il risotto nei piatti, guarnite con il rosmarino fritto, un poco di scorza di limone grattugiata e una generosa macinata di pepe rosa. Servite subito.

RAVIOLI SOTTO L'ALBERO

SI PREPARANO A CASA IN 5 MOSSE. GENUINI COME QUELLI DELLA NONNA, PERFETTI COME QUELLI DELLA GASTRONOMIA

1 Per 8 persone, impastate 3 uova con 300 g di farina 00 fino a ottenere un panetto omogeneo; fatelo riposare in una ciotola sigillata con la pellicola per circa 30 minuti.

2 Dividete il panetto in 3 parti e lavoratene una alla volta; infarinatele, fatele passare più volte nella macchina per la produzione di pasta fresca **Atlas 150** di Marcato, diminuendo via via lo spessore dei rulli con il regolatore a 10 posizioni, così da ricavare delle sfoglie sottili.

3 Infarinate l'accessorio **Ravioli Tablet**, appoggiatevi una sfoglia, tagliata a misura e fatela affondare negli incavi. Riempiteli con un po' di ripieno: 300 g di spinaci lessati, frullati e mescolati con 200 g di ricotta, formaggio grattugiato, sale e pepe.

4 Coprite il ripieno con un'altra sfoglia di pasta tagliata a misura e passatevi sopra il matterello di acciaio in dotazione, per un paio di volte, per sigillare e separare bene i ravioli. Eliminate la pasta in eccesso.

5 Ribaltate il piano in policarbonato per estrarre i ravioli e procedete così fino a esaurire gli ingredienti. Lessateli per 2 minuti e conditeli con 6-8 carciofi tagliati a fettine e rosolati nell'olio extravergine di oliva, scaglie di pecorino, gocce di aceto balsamico e menta tritata.

L'accessorio **Ravioli Tablet** della linea *Marcato Design* facilita la preparazione della pasta ripiena, avvicinando a una delle ricette più amate della nostra tradizione anche i meno esperti. È possibile, infatti, realizzare in modo semplice e veloce 10 ravioli alla volta, sigillandoli con una sola passata di matterello. Un'idea regalo ricercata nella forma, attuale ed ergonomica, e nei 6 colori disponibili, cromati e sfavillanti, ma anche sicura, grazie ai materiali che non rilasciano tracce sulla sfoglia e durano nel tempo.

MARCATO

IS MADE IN ITALY

Golosità, oggetti, libri e tanto altro per buongustai e per appassionati di moda, design, tecnologia, viaggi

100 IDEE DI TUTTI I COLORI

PROFONDO ROSSO

1. Carta rossa con riflessi metallizzati per il panettone artigianale di **Armani/Dolci**. *armanidolci.com* **2.** Il Pandoro Passioni di **Auchan**, a lievitazione naturale. € 7,49. *auchan.it* **3.** Scopa elettrica La Colombina Smart di **De' Longhi**: senza filo e multifunzione. € 250. *delonghi.com* **4.** Vassoio in cristallo sintetico di **Mario Luca Giusti** con 6 alloggiamenti per tenere fermissimi 6 bicchieri. In vari colori. € 120. *mariolucagiusti.it* **5.** Bollitore elettrico da 1,2 litri, corpo in metallo verniciato disponibile in diversi colori, base girevole a 360 °C di **Girmi**. *girmi.it* **6.** Dolce di Natale senza glutine di **Probios** da 500 g. € 5,98. *probios.it* **7.** Pandoro con farina integrale e mirtilli, della linea «i con e i senza» di **Borsari**. *borsariverona.it* **8.** Friggitrice ad aria di **Caso Design**, per friggere con pochissimo olio. *casodesign.it* **9.** Guida completa e bellissima per conoscere i profumi del mondo, *La grammatica delle spezie* di Caz Hildebrand, pubblicato da **Gribaudo**. € 19,90. *feltrinellieditore.it* **10.** Confezione «I Classici» con tante specialità **Alce Nero** disponibile a € 34,52 nella sezione shop on line di *alcenero.com* **11.** Il Chinotto delle Feste, special edition natalizia della classica bibita di **Abbondio**. *dec.it* **12.** Macchina per biscotti Biscuits di **Marcato**, per preparare biscotti di 20 forme diverse. € 44,90. *marcato.it*

FOTO AG. ISTOCKPHOTO

IL BUONO DEL NERO

1. Frullatore a immersione **Bosch**, semplice ma super accessoriato. €199,90. *bosch-home.com* **2.** Lampada Moon di **Slamp:**, in edizione rinnovata per il 25° anniversario. € 120. *slamp.com* **3.** Franciacorta Brut Nature Cabochon Doppio Zero 2012 **Monte Rossa**. *monterossa.com* **4.** Pentole **Panboo** in carbonio, adatte a forno, gas, induzione e microonde. *panboo.it* **5.** Le Pignatte® di **Risolì®** in alluminio pressofuso, edizione limitata. *risoli.com* **6.** Acqua **Valverde** Black&White Edition, creata con gli studenti di Polimoda. *valverdewater.com* **7.** Pasta maker Avance Collection di **Philips**, con 8 trafile per diversi formati di pasta. € 319,99. *philips.it* **8.** Multiuso **Victorinox** dedicato al suo inventore Karl Elsener, a 100 anni dalla scomparsa. € 102. *kunzi.it* **9.** *Polpo. 80 ricette* firmate da Jean-Pierre Montanay e pubblicate da **L'ippocampo**. € 19,90. *ippocampoedizioni.it* **10.** La **Nikon** Mirrorless full frame Z 7 con il nuovo sistema Z-Mount. € 3949. *nital.it* **11.** Robot tuttofare kCook MULTI Smart di **Kenwood** con app guida. € 849. *kenwoodworld.com* **12.** L'iconico frigorifero **Smeg** FAB28 nell'edizione limitata realizzata con Disney per i 90 anni di Topolino. *smeg.it* **13.** Il fondente è con gli altri gusti nel calendario dell'Avvento Lindor di **Lindt**. € 12,90. *lindt.it* **14.** Il panettone di **Giovanni Cova & C.** che celebra il 150° anniversario dalla scomparsa di Rossini. *giovannicovaec.it* **15.** Macinapepe e spezie con la macina verso l'alto Grind di **Alessi**, presente nell'ADI Design Index 2018. *alessi.com* **16.** T-Rex apribottiglie fatto a mano, in ghisa di **Smithers of Stamford**. € 33 circa. *smithersofstamford.com*

FOTO **AG. ISTOCKPHOTO**

PICCOLI BUONGUSTAI

1. Una fattoria da appendere per un insolito albero di Natale, da **Poundland**. *poundland.co.uk* **2.** Un infuso al giorno, nel calendario dell'Avvento di **Pompadour**, disegnato dai bambini di SOS Villaggi dei Bambini. € 14,90. *pompadour.it* **3.** Da collezionare i tre vasetti natalizi di Nutella **Ferrero** da 800 g: con la renna, il pinguino o il pupazzo di neve. € 5,49. *nutella.com* **4.** Preparate dolcetti insieme ai bambini, con i tagliabiscotti a doppia grandezza di **Tescoma**, linea Delicia, a forma di stella. € 5,90. *tescomaonline.com* **5.** 12 cracker Holy Berry di **Galeries Lafayette**. € 14,95. *galerieslafayette.com* **6.** Arriva da **Molino Rossetto** il kit per preparare un dolce esercito di omini di pan di zenzero, in una scatola di latta, da conservare. € 14,90. *molinorossetto.com* **7.** Regali, stelle comete e candele: è di **Dalla Costa** la pasta di Natale, colorata con spinaci e pomodori. € 2,45 *dallacostalimentare.it* **8.** La onlus **Alice for Children** ha inaugurato Alice Italian Food Academy, la prima scuola di cucina italiana a Nairobi. *aliceforchildren.it* **9.** Seggiolone Prima Pappa Follow Me di **Peg Perego**, omologato anche come comoda sdraietta. € 149. *it.pegperego.com* **10.** Pappe in compagnia del bel faccione di un orso polare con il piatto di porcellana della linea Dolce Inverno di **Thun**. € 9,90. *thun.com* **11.** Magie da forno, da raccontare (e preparare) ai più piccoli, scritte e disegnate da Valentina Scannapieco in *Ricette della Buonanotte*, pubblicato da **iFood**. € 16,90. *ifood.it*

FOTO AG. ISTOCKPHOTO

SCRIGNO REGALE

APRITELO: RACCHIUDE MINUSCOLE PERLE NERE CHE LUCCICANO PRIMA DI ESPLODERE IN BOCCA. PREPARATEVI A UN INCONTRO ENTUSIASMANTE

Protagonista sulla tavola delle grandi occasioni, dono originale e prezioso, e pure ottima fonte di Omega 3, il caviale non ha bisogno di nulla. Basta aprire (con la dovuta trepidazione) la scatoletta ed è pronto da gustare. Da solo (magari deposto con delicatezza sul dorso della mano, alla base del pollice, dove il gusto non può essere intaccato), su semplici crostini di pane leggermente imburrati, in abbinamenti insoliti, come in una Ceasar salad allo storione, o provocatori, come sulla pizza. Ma come si sceglie il caviale migliore? Affidandosi ad aziende con una lunga esperienza, come Caviar Giaveri, che da oltre 40 anni alleva storioni e produce sei varietà di caviale, per poter soddisfare i buongustai appassionati, gli intenditori più esigenti e anche chi si avvicina per la prima volta a questo cibo così speciale. *www.caviargiaveri.com*

LA FEBBRE DELL'ORO

1. Il Gin Bacûr di **Bottega** da botanicals di origine italiana, in bottiglia ramata da 50 cl. € 23. *bottegaspa.com* **2.** Selezione di prodotti **S.Martino** nella Chef box deluxe. € 17. Disponibile nella sezione di shop on line di *nonsolobudino.it* **3.** Confezione speciale con 2 kg di **Montasio** (stagionato e fresco) e un ricettario. € 20. *montasio.com* **4.** La 10 Luppoli Le Bollicine Dorata di **Birrificio Angelo Poretti** è la «birra spumante» per Natale. € 9,90. *birrificioangeloporetti.it* **5.** Crosta firmata, polpa preziosa: il **Grana Padano Dop** è un regalo di sicuro successo per la tavola delle feste. *granapadano.it* **6.** Piccole comete di **Ferrero Rocher** da appendere all'abete. € 1,99. *ferrero.it* **7.** Da **Sambonet** lo Shaker Parisienne della Selezione Bar Sphera, color Cognac. *sambonet.it* **8.** Apribottiglie Lino a forma di pesciolino di **Bugatti**, in metallo placcato oro. € 24,90. *casabugatti.it* **9.** La salsa **Ghiotto Galfrè** ai funghi porcini è senza glutine e senza conservanti. *ghiottogalfre.it* **10.** Le creazioni di Cédric Grolet, miglior pasticciere del mondo, nel libro *Frutti*, pubblicato da **L' ippocampo**. € 39,90. *ippocampoedizioni.it* **11.** Pentola Pastilla di **Illa**, antiaderente, con pomello a farfalla. € 73. *illa.it* **12.** È a forma di maxi gianduiotto la scatola che contiene 200 g di gianduiotti **Zaini**. € 3,90. *zainispa.it* **13.** I cubotti di gianduia con nocciole di **Caffarel**, in confezione natalizia a cubo da 250 g. € 17,90. *caffarel.com* **14.** Assortimento di praline fondenti **Novi**, 148 g. *elah-dufour.it* **15.** Molto fresco lo Champagne Le Blanc de Blancs di **Ayala**, perfetto su pesci bianchi al burro, lusso puro all'aperitivo. Distribuito da Meregalli Giuseppe. *meregalli.com*

FOTO AG. ISTOCKPHOTO

SAPORE DI STILE

1. Borsa Black Mouth **Galeries Lafayette**. € 14,99. *galerieslafayette.com* **2.** Occhiali e rossetto per il fermacarte **Nude**, pezzo della collezione ispirata a Iris Apfel, designer e icona di stile statunitense. *nudeglass.com* **3.** Crema viso idratante e protettiva con estratto di mandorlo biologico **Dermolab Nature Sense**. € 14,90. *deborahgroup.com* **4.** Decorazione in vetro a forma di banana di **Abode Living** per un anticonvenzionale albero di Natale. £ 7,50. *abodeliving.co.uk* **5.** Shopping bag in nylon nero, collezione Jet Piuma, di **Borbonese**. € 220. *borbonese.com* **6.** Dall'artefice della rivoluzione culinaria in America Alice Waters, la storia che ha portato all'apertura del suo ristorante Chez Panisse in *Con tutti i miei sensi*, pubblicato da **Slow Food Editore**. € 19,90. *slowfoodeditore.it* **7.** Le virtù dell'olio per la bellezza e la protezione delle mani. Crema idratante della linea Mediterranea Cosmetics di **Fratelli Carli**. € 5,90 *mediterranea.it* **8.** Posate in acciaio inox **Creative Tops**, con finitura in oro satinata. 4 posti tavola. € 89,10. *kunzi.it* **9.** Bollicine dorate con il nuovo **Asti Secco Docg**, adatto per tutto il pasto. *astidocg.it* **10.** Piatto in terracotta decorata di Paola Navone per **Merci** Parigi. € 35. *merci-merci.com* **11.** Quattro caffè monorigine per i quattro gusti dell'edizione limitata Explorations di **Nespresso**. *nespresso.com* **12.** Occhiali da sole interamente in metallo **Max Mara**, con lenti tonde ad alto spessore. € 240. *maxmara.com* **13.** Lo Champagne **Mumm** Cordon Rouge ha una bottiglia tutta nuova, disegnata dal prestigioso studio parigino Yorgo&Co. *ghmumm.com*

FOTO **AG. ISTOCKPHOTO**

CIRCOLO VIRTUOSO

DA OGGI GLI OLI ESAUSTI DELLE FRITTURE, I GRASSI ANIMALI E GLI SCARTI VEGETALI NON SONO PIÙ RIFIUTI MA UNA PREZIOSA OPPORTUNITÀ

Dai diamanti non nasce niente..., cantava Fabrizio De André, dai rifiuti di cucina invece può nascere l'energia. Lo ha dimostrato Eni lo scorso ottobre, durante la **Maker Faire** di Roma, il più grande evento al mondo dedicato all'innovazione. Per l'occasione è stato creato un «ristorante circolare» (nella foto), dove i tecnici dell'azienda hanno illustrato intorno a una grande tavolata come il corretto conferimento dei rifiuti alimentari possa diventare uno strumento concreto per ridurre gli sprechi, generando nuove risorse.
«Oggi il pianeta è soggetto a due forme di inquinamento importanti, le emissioni e i rifiuti, il cui accumulo è legato in particolare alle abitudini di produzione e di consumo dei paesi più sviluppati», ha sottolineato l'amministratore delegato di Eni Claudio Descalzi. L'azienda, dopo sei anni di studi e cinque miliardi di euro di investimento, ha messo a punto **tre tecnologie del futuro**, ispirate a un modello di economia circolare: la valorizzazione della frazione organica del rifiuto solido urbano (Forsu) per trasformarla in energia e in un biocarburante di seconda generazione, la produzione di biodiesel da oli di frittura esausti e il riciclo di polistirene nel settore dell'isolamento termico.

NEL BLU

1. Cucchiaini con pinguini di **Annabel James**. € 24. *annabeljames.co.uk* **2.** Ciotola con cigno di **Gifts For A Girl**. £ 14,30. *giftsforagirl.co.uk* **3.** *Cocktail low alcool* di Diego Ferrari per **Bibliotheca Culinaria**. € 24. *bibliothecaculinaria.it* **4.** Tre fiocchi di neve di **Swarovski**. € 119. *swarovski.com* **5.** Vasi in argento e smalto di **Tiffany & Co.** Da € 600. *tiffany.com* **6.** Lanterna in metallo con bottiglia di **Gin Mare**. € 55. *compagniadeicaraibi.com* **7.** Fiaschetta in acciaio di **KitchenCraft**. € 14,40. *kunzi.it* **8.** Ciotole impilabili di **Tupperware**. € 39,90. *tupperware.it* **9.** Vespa Elettrica X: fino a 200 km di autonomia senza inquinare. **Vespa**. € 6390. *vespa.com* **10.** La nuova Art Collection di Marc Quinn per **illycaffè**. La coppia costa € 33. *illy.com* **11.** Tsarevna, tè nero e spezie di **Kusmi Tea**. € 27,90. *it.kusmitea.com* **12.** Pirofila doppia di **Vetri delle Venezie**. Da € 10,90. *vetridellevenezie.it* **13.** Anche in crociera i piatti del cuoco stellato Ramón Freixa con **MSC Crociere**. Da € 1469. *msccrociere.it* **14.** Bottiglia termica di **Chilly's**. € 30. *puntode.it* **15.** Set per fonduta di **Tescoma**. € 149. *tescomaonline.com* **16.** Pepe 4 Stagioni di **La Drogheria & Alimentari 1880**. € 5,99. *drogheria.com*

FOTO AG. ISTOCKPHOTO

BERE, MANGIARE, AMARE

1. Una delle T-shirt **Tasty**, progetto di Wunder Camera Lab. *wundercameralab.com* **2.** Aromi di agrumi e vaniglia nel profumatore di **Fragranteria**. € 9,50. *tigota.it* **3.** Pallina decorativa in porcellana **Nordic Mood**, di design scandinavo. € 13 circa. *nordicmood.co.uk* **4.** Panettone di alta pasticceria per **il Viaggiator Goloso** da 750 g. €14,99. *ilviaggiatorgoloso.it* **5.** Scritto da Tristan Stephenson, astro mondiale del bartending, *Rum Revolution*, pubblicato da **Readrink**, esaurirà tutte le curiosità sul rum. € 33. *readrink.it* **6.** Panettone artigianale di **Ateliereale**, laboratorio di panificazione del ristorante Antica Corona Reale. *anticacoronareale.com* **7.** 4 tipi di miele monoflora **Mielizia** (arancio, bosco, castagno e millefiori) in una confezione cilindrica. € 7. *mielizia.com* **8.** Lingotto di zafferano® (polverizzato e mescolato con burro di cacao) da grattugiare di **Matteo Bertoli**. € 25. *zafferanomatteobertoli.com* **9. Rum Zacapa** Royal, invecchiato 30 anni e affinato in botti di rovere. € 260. *zacaparum.com* **10.** Confezione regalo **Noberasco** in scatola di legno ispirata alla storica scatola di datteri. € 80 *noberasco.it* **11.** Dalla Sicilia, Bono, un extravergine Val di Mazara Dop, di **Bonolio**, bottiglia da 750 ml. € 9,90. *bonolio.it* **12.** Fusilli **Felicia**, interamente di farina di ceci bio. € 2,99. *shop.glutenfreefelicia.com*

FOTO AG. ISTOCKPHOTO

UNA NOTA INIMITABILE

Squisito per brindare, come liquore da dessert o come base in fantasiosi cocktail, oppure per aromatizzare dolci, gelati e macedonie: è il Maraschino, dal sapore armonioso ma deciso, un classico dell'arte liquoristica italiana ottenuto dalla distillazione della marasca, una varietà di ciliegia coltivata in esclusiva dalla Luxardo. Provatelo in questo dessert-gelato alla marasca e lasciatevi pervadere dal suo aroma.

Luxardo, azienda fondata nel 1821 e oggi leader nel settore dei liquori dolci, è una delle più antiche aziende europee produttrici di liquori. Tra le sue specialità, oltre al Maraschino, che vanta ormai una fama mondiale, anche il Sangue Morlacco, variante del cherry-brandy, il Triplum Orange Dry al sapore di agrumi, il tradizionale Limoncello e l'Amaretto di Saschira dal fragrante aroma di mandorla.

PIRAMIDI CON GELATO ALLA MARASCA

***Per 2 persone: 230 g** zucchero semolato – **200 g** latte*
***100 g** marasche al frutto Luxardo snocciolate – **90 g** farina più un po'*
***50 g** panna fresca*
***50 g** sciroppo di marasche Luxardo zucchero a velo – **25 g** panna acida*
***20 g** cacao amaro **20 g** burro fuso più un po' – **3** uova – **2** albumi vaniglia – Maraschino Luxardo – sale*

Imburrate e infarinate un foglio di carta da forno; adagiatelo su una placca (30x40 cm). Montate per 10-15 minuti le 3 uova con 110 g di zucchero semolato, i semi raschiati da 1/2 baccello di vaniglia e un pizzico di sale, ottenendo un composto spumoso. Setacciate la farina con il cacao, incorporateli al composto di uova, poi mescolatevi il burro fuso a temperatura ambiente; distribuite sulla placca, livellate e infornate nel forno ventilato a 180 °C per 8 minuti.
Spolverizzate di zucchero a velo un foglio di carta da forno; sfornate la pasta biscotto, capovolgetela sul foglio e lasciatela raffreddare coperta dalla placca.
Mescolate il latte, la panna fresca, 40 g di zucchero semolato, la panna acida e 25 g di sciroppo di marasche; versate tutto in gelatiera e mantecate per 30-40 minuti, unendo dopo 15 minuti le marasche a pezzetti.
Preparate una bagna con gli altri 25 g di sciroppo di marasche, 1 cucchiaio di Maraschino e 2 cucchiai di acqua.
Tagliate la pasta biscotto in 3 rettangoli della stessa misura delle pareti lunghe di uno stampo a sezione di triangolo equilatero (lunghezza 28 cm, lato 7 cm, h 6 cm).
Spennellate la pasta biscotto con la bagna e con essa foderate le pareti dello stampo; riempite con il gelato, chiudete con l'ultimo rettangolo di pasta e ponete in freezer per almeno 1 ora. Montate a neve 2 albumi, poi, continuando a montare, aggiungetevi, poco alla volta, 80 g di zucchero semolato.
Sformate il dolce su carta da forno, cospargetelo con gli albumi montati e infornate nel forno caldo alla massima temperatura finché l'albume non si dorerà.

IL COLORE VIOLA

1. Macchina per espresso della Linea Classica di **Ariete** per caffè in cialda o in polvere. € 160. *ariete.net* **2.** La magia natalizia si trova nei mercatini in **Svizzera**: fino al 20 dicembre il treno ha una tariffa promozionale a partire da € 25. *svizzera.it/intreno* **3.** Placca in porcellana Kyma della collezione Florilegium disegnata da Vito Nesta. **Rosenthal for Sambonet**. € 249. *sambonet.it* **4.** Decorazione a forma di gelato di **Poundland**. *poundland.co.uk* **5.** Benefico l'estratto a freddo di mirtillo di **Insal'Arte OrtoRomi**. € 2,99. *insalarte.it* **6.** Piccoli frutti a bacca rossa e note di vaniglia e di liquirizia in un calice di Cabernet Sauvignon di **Borgo Magredo**. € 9,50. *borgomagredo.it* **7.** Crema spalmabile al cioccolato fondente al 70% di **Lindt**. € 3,99. *lindt.it* **8.** Panettone glassato senza canditi bio da 750 g di **Fior di loto**. € 17,45. *fiordiloto.it* **9.** *Vino prêt-à-porter*, il nuovo libro di Francesca Negri, ironica come sempre, è dedicato alle wine lovers. **Rizzoli**. € 19,90. *electa.it* **10.** Aceto Balsamico di Modena Igp Invecchiato 3 anni di **Ponti**. € 7,39. *ponti.com* **11.** Robot da cucina Artisan di **KitchenAid** in edizione limitata. € 899. *kitchenaid.it*

FOTO **AG. ISTOCKPHOTO**

LA CUCINA ITALIANA

LA SCUOLA

METTERE AL CENTRO L'ARTE

Domino di **Zanetto** nasce da una virtuosa trasformazione di scarti di metallo in una giostra di vele color oro, bronzo e titanio. Ricorda la Cattedrale di Brasilia, capolavoro di Oscar Niemeyer a cui s'ispira, ma è un centrotavola. In edizione numerata, costa 790 euro. *zanetto.com*

L'OGGETTO MISTERIOSO

LUSSO ALL'OSSO

Si chiama *Bone Trivet Brass* per la forma «scheletrica». È di ottone per resistere al calore. È dorato per essere presentabile su una tavola ben imbandita. Che cos'è? Un poggia-pentola firmato da **Tom Dixon**, super designer londinese. 190 euro. *tomdixon.net*

NEOARCHEOLOGIA

Recuperando una tecnica orafa etrusca, **Alessi** ha realizzato *Extra Ordinary Metal*, una collezione in ottone granulato di suoi pezzi classici, come il piatto *Ellipse*. 70 euro. *alessi.com*

PUZZLE DA PARTY

Il *Cubobibita* di **Bosa Trade** disegnato da Riccardo Schweizer si scompone in dieci bicchieri nelle tonalità dei metalli preziosi e in due brocche dal design minimal: se non avete un motivo per far festa, inventatelo! 722 euro. *bosatrade.com*

A CURA DI **SARA MAGRO**

CORSI E NOVITÀ

FINALMENTE A TAVOLA

Il giorno più gastronomico dell'anno sta arrivando: tenetevi pronti con le idee e i consigli dei nostri cuochi per il grande pranzo, i dolci della tradizione, gli incontri degli auguri

IL MENU DI NATALE

CHE COSA SI IMPARA

Tortellini? Certo, ma magari colorati di verde. Oppure di grano saraceno, come quelli previsti quest'anno, che scoprirete nel corso dedicato al pranzo più importante delle feste.

DOVE E QUANDO

Nel laboratorio della nostra Scuola, a Milano, in via San Nicolao 7, in un'unica lezione di 3 ore nei giorni 28 novembre e 1, 5, 12, 19 dicembre.

QUANTO COSTA E COME ISCRIVERSI

La lezione di 3 ore costa 90 euro. Orari e iscrizioni sul sito della Scuola o telefonando in segreteria. Nella pagina accanto, a destra in basso, i nostri contatti.

FOTO ARCH. LCI, ROBERT HOLDEN

RICEVERE IN SCIOLTEZZA

In dicembre ogni sera può essere quella giusta per scambiarsi gli auguri con gli amici e l'aperitivo-cena è una formula più disinvolta di una cena ufficiale, ma altrettanto ricca di spunti gastronomici. Da provare e copiare le nostre 5 proposte del corso **Aperitivo per le feste**, in una sola lezione di 3 ore.

27 novembre e 4, 13, 21 dicembre

MANINE IN PASTA

Cucinare è sempre una bella occasione per condividere divertimento e memoria con i bambini. Guidati dalla nostra pasticciera, create con loro dolcetti per decorare la casa o preparate facili bocconcini dolci e piccoli regali.

Laboratorio per bambini
sabato 15 dicembre
14.30-16.00

Laboratorio per famiglie
sabato 22 dicembre
14.30-16.30

ME CHE BUONI QUESTI DOLCETTI

Da confezionare in piccoli omaggi, da appendere all'abete o semplicemente da mangiare a merenda e a colazione: **Biscotti sotto l'albero** è una lezione di 3 ore per conoscere i segreti di omini di zenzero, speculoos alle spezie, scones al cioccolato e bastoncini alla cannella e cacao.

30 novembre e 4, 12, 15, 20 dicembre

DAVVERO L'HAI FATTO TU?

Panettone e pandoro, un'unica lezione di 3 ore dedicata ai due campioni della nostra tradizione (e al dolce natalizio friulano, la gubana). Potrete portarli in dono o presentarli alla fine del vostro pranzo. In più, suggerimenti per le creme di accompagnamento.

29 novembre e 18 dicembre

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it – tel. 02 49748004

scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

REGALATE UN CORSO della nostra Scuola. Acquistate un buono dell'importo che preferite e il destinatario potrà scegliere come utilizzarlo, entro 6 mesi.

FATTO IN CASA

DECORO CON ASSAGGIO

L'intramontabile frollino al cacao diventa un mini regalo o un addobbo per l'abete

Nastro Brizzolari.

Biscotti con le stelline

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 25-26 PEZZI

500 g farina 00
260 g zucchero a velo
200 g burro
80 g latte
60 g farina di nocciole
50 g cacao amaro
1 uovo
lievito in polvere per dolci
stelline bianche di zucchero
sale – limone

Amalgamate la farina 00 con quella di nocciole, 160 g di zucchero a velo, il cacao, un pizzico di lievito, un pizzico di sale e il burro, continuando a mescolare finché non otterrete un composto sabbioso; aggiungete anche l'uovo e il latte, coprite l'impasto e mettetelo a riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendete l'impasto a 3 mm di spessore e ritagliatevi dei biscotti rotondi (ø 8 cm): ne otterrete 25-26. Cuoceteli in forno a 180 °C per 15 minuti. Sfornateli e lasciateli raffreddare completamente.
Mescolate 100 g di zucchero a velo con 1-2 cucchiai di succo di limone e 1-2 di acqua, ottenendo un composto colloso; inseritelo in una siringa oppure usate uno stecchino.
Distribuite 10-11 puntini di impasto colloso su ciascun biscotto, quindi adagiatevi sopra le stelline di zucchero, schiacciando con delicatezza per farle incollare.

LA CONFEZIONE

Una volta ben raffreddati e asciutti, infilate i biscotti, a uno a uno, in sacchetti di acetato lucido per alimenti e chiudeteli con nastri variopinti; tenete i lembi lunghi, se volete appenderli all'albero di Natale.
Con l'aggiunta di un piccolo cartellino con il nome degli ospiti, potete usarli anche come segnaposto, un pensiero dolce da portare a casa dopo la festa.

TESTI **V. VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'ABC

LE POLPETTE

Tutti dicono sempre di sì e solo a pensarle viene voglia di una cena semplice e allegra in famiglia. Ma non sempre riescono «a prova di suocera»: assaggiate le nostre

LE DOSI E LE VARIANTI

Per preparare circa 16 polpette abbiamo usato 400 g di polpa di vitello macinata, 250 g di polpa di manzo macinata, 100 g di salsiccia, 70 g di mollica rafferma di pane casareccio e 50 g di Grana Padano Dop. Se preferite delle polpette più magre, potete sostituire la salsiccia con carne di suino macinata. Per dare invece una nota speziata, aggiungete una generosa grattugiata di noce moscata.

1-2. Incidete il budello della salsiccia con un taglio longitudinale ed eliminatelo; spezzettate la salsiccia e mescolatela con la polpa di vitello e di manzo macinate.

3-4. Aggiungete 1 uovo, la mollica di pane ammollata in 100 g di latte e ben strizzata, un paio di cucchiai di prezzemolo tritato e il grana grattugiato. Regolate di sale e di pepe.

5-6. Mescolate bene gli ingredienti con le mani, finché non otterrete un composto omogeneo. Modellate tra i palmi una polpetta per volta, del peso di circa 60 g.

7-8. Infarinate le polpette. Scaldate 5 cucchiai di olio in una padella e rosolatele per 2-3 minuti, girandole; abbassate la fiamma e cuocetele per altri 5-6 minuti.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **V. VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

DALL'ACQUA AL PIATTO

Un ospite all'improvviso o un ritardo al lavoro? Non saranno certo i piccoli imprevisti a impedire di portare in tavola alimenti di qualità, saporiti e preziosi per la salute. Come le specialità di Friultrota, pronte da mangiare subito al naturale o da trasformare nell'ingrediente principe delle vostre preparazioni. Specializzata nell'affumicatura a caldo e a freddo, nella marinatura e nella cottura di filetti di pesce salati e spinati a mano, Friultrota è dal 1970 sinonimo di cura artigianale in ogni fase della lavorazione, realizzata senza uso alcuno di coloranti e conservanti.
Il prodotto più tipico dell'azienda friulana è senz'altro la trota affumicata Regina di San Daniele, riconosciuta come Pat (prodotto Agroalimentare Tradizionale), ma sono da provare anche Fil di Fumo, il filetto di trota affumicata a caldo, e i filetti di trota cotti al vapore, proposti al naturale o aromatizzati con erbe, agrumi, o pomodoro e origano. A queste specialità si affiancano oggi il salmone selvaggio o allevato e altri pesci di mare come l'aringa, lo sgombro, il branzino, l'orata e il merluzzo.

Ottimo il filetto di trota affumicata per arricchire un risotto ai funghi, che diventa quasi un piatto unico.

Altre idee sfiziose su www.friultrota.com

FATTO IN CASA

ALTRO CHE NOCCIOLINE!

Scegliete invece pistacchi, mandorle e noci diverse e tostateli con paprica, curry, cannella, zucchero e sale. Poi chiudeteli in barattolo per strenne super golose

Frutta secca alle spezie

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-5 BARATTOLI DA 0,5 LITRI

250 g mandorle sgusciate
250 g noci sgusciate
250 g pistacchi sgusciati
250 g nocciole sgusciate
curcuma in polvere
curry in polvere
rosmarino – paprica dolce
cannella in polvere
vaniglia in polvere
zenzero in polvere
peperoncino in polvere
cardamomo
foglie di coriandolo essiccate
sommacco in polvere
noce moscata – limone
zucchero di canna – pepe
olio extravergine – sale

Ungete la frutta secca, tenendola separata, con 1 cucchiaio di olio.
Condite le mandorle con 1 cucchiaino di curcuma, ½ cucchiaino di curry, 1 cucchiaio di rosmarino fresco tritato, una macinata di pepe e 1 cucchiaino di sale. Mescolate con cura.
Condite le noci con ½ cucchiaino di cannella, una punta di vaniglia, una grattugiata di noce moscata, ½ cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di sale e 1 di zucchero. Mescolate con cura.
Condite le nocciole con ½ cucchiaino di peperoncino, 1 cucchiaino di paprica e 1 di sale. Mescolate con cura.
Condite i pistacchi con 10 semini di cardamomo pestati, ½ cucchiaino di coriandolo, una spolverata di sommacco, ¼ di scorza di limone grattugiata e ½ cucchiaino di sale. Mescolate con cura.
Infornate la frutta secca a 160 °C, tenendola separata; cuocete le noci e i pistacchi per 10-11 minuti e le nocciole e le mandorle per 14-15 minuti. Infine lasciate raffreddare.

DA SAPERE

Servite subito questo mix con un calice di spumante o con una birra. In alternativa riponetelo in barattoli di vetro, per golosi regalini. Conservato in recipienti ermetici o in scatole di latta, si conserva croccante per una settimana.

TESTI **V. VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Natale Baule Volante:
la bontà ha un GUSTO semplice.
Dolce di Natale di Farro con gocce di cioccolato fondente
CON PASTA MADRE
Panettone pera e cioccolato fondente
CON PASTA MADRE
Dolcetto di farro
Pandorino
Panettoncino
I nostri Dolci, quest'anno, sono ancora più speciali, soffici come solo può renderli la lievitazione lenta con pasta madre, buoni perché ogni ricetta è stata pensata con amore.
Farro, amarena, limone, frumento, pere, cioccolato: scegli il gusto del tuo Natale bio.
Baule Volante
Il futuro
è una storia bio
www.baulevolante.it

LA LISTA DELLA SPESA

Una confezione da 2 buste di **budino al cioccolato** S. Martino. È senza glutine e non ha zucchero (così lo dosate voi).

Un'**arancia** non trattata da spremere e da grattugiare.

Frollini a ciambella **Giampaoli**: senza zuccheri aggiunti, per un decoro più leggero.

1 litro di **latte fresco**: potete scegliere la tipologia da utilizzare, intero, parzialmente scremato o scremato.

LA RICETTA

Impegno
Facilissimo

Tempo
15 minuti più 4 ore di raffreddamento

PER 6 PERSONE

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

COME DA BAMBINI

Vi chiedono il budino? Improvvisatene uno diverso dal solito. Fatevi aiutare dai più piccoli. E giocate insieme con le guarnizioni

Completate con rametti di bacche rosse, come quelli del biancospino.

1 PREPARARE
Grattugiate la scorza dell'arancia, quindi spremetela. Immergete velocemente 11-12 biscotti nel succo di arancia e disponeteli in uno stampo semisferico (ø 16 cm).

2 CUOCERE
Cuocete il preparato per budino in una casseruola con il latte, 2 cucchiai di zucchero e un po' di scorza di arancia grattugiata per 5 minuti. Versatelo poi nello stampo e fatelo raffreddare.

3 SFORMARE
Mettete in frigo il budino per almeno 4 ore. Infine tiratelo fuori, rifilate i biscotti alla base, se serve, e capovolgetelo su un piatto. Servite decorando a piacere con panna e frutti di bosco.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Spumante Metodo Classico

Riserva del Nonno Bosca

Una sapiente lavorazione uno spumante di prestigio

I mosti, di uve vendemmiate e pressate a settembre, hanno tutto l'inverno per tramutarsi in ottimo vino. La rifermentazione in bottiglia inizia solo la primavera successiva: il vino, con l'aggiunta della liqueur de tirage, viene messo in bottiglia e chiuso con il tappo a corona e trasferito in cantina per il lungo affinamento. Inizia qui la vera avventura della Riserva del Nonno: ogni passaggio è scrupolosamente eseguito a mano dai nostri esperti cantinieri.

La presa della spuma avviene in bottiglia grazie al lavoro certosino dei lieviti per tutti i 30 mesi almeno di affinamento sulle tradizionali cappe.
I successivi 60 giorni sono dedicati al remuage sulle pupitres, durante i quali le bottiglie vengono ruotate, rigorosamente a mano, per far depositare in punta i lieviti esausti. Dopo il dégorgement à la glace con aggiunta della liqueur d'expédition, si procede a sigillare ogni bottiglia con tappo a fungo e gabbietta e al suo confezionamento.

Riserva del Nonno

Creato per celebrare la nomina di Luigi Bosca a Cavaliere del Lavoro nel 1913, la Riserva del Nonno è la più prestigiosa cuvée di Casa Bosca.
Ottenuta da vini sapientemente selezionati e prodotta nelle Cattedrali Sotterranee, Patrimonio dell'Umanità per l'UNESCO, questo spumante Metodo Classico viene lavorato oggi come 100 anni fa.
Il vero segreto della sua eleganza è la pazienza, la cura, le mani esperte del cantiniere ed il tempo: la presa di spuma avviene grazie al lavoro certosino dei lieviti per un minimo di 30 mesi e sotto la bottiglia vi è traccia della sua storia.

Via Giuliani 23, Canelli (AT) - tel +39 335 7996811
cantine@bosca.it - www.bosca.it

L'INDICE DI CUCINA

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni

→

Dolci e bevande

LE MISURE a portata di mano

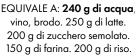
Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

Dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. È già stesa in un disco da 230 g la pasta frolla di **Buitoni**: senza coloranti, conservanti e grassi idrogenati.

2. Lo zucchero a velo di **Paneangeli** è ideale per preparare glasse, meringhe o da spolverizzare su una crostata prima di servirla.

3. I datterini rossi interi di **Così Com'è**, in vasetti di vetro, sono disponibili conservati al naturale, in succo, perfino in acqua di mare.

4. Vasta scelta di formati per la pasta di grano duro bio trafilata al bronzo di **Girolomoni**: spaghettoni, linguine, rigatoni...

5. Proteine, sali minerali, vitamine, pochi grassi buoni e nessun carboidrato o zucchero nel **Grana Padano Dop**.

6. È arricchito con germe di grano il lievito madre attivo in polvere di **Ruggeri**.

7. La ricotta **Brimi**, dolce e cremosa, è preparata con latte e panna biologici pastorizzati.

8. Nelle ricette ci vuole sempre un pizzico di sale, meglio quello marino Gemma di Mare di **Compagnia Italiana Sali** con più oligoelementi e meno sodio.

9. Il cotechino Medaglia d'oro 1913 di **Levoni** è cotto al vapore, ha un impasto morbido e delicatamente speziato.

10. Sono le prime olive della raccolta le Novelle di **Madama Oliva**, dolci e con note fruttate, conservate in salamoia e pronte da mangiare.

11. Le erbe aromatiche di **Pam Panorama** (basilico, salvia, rosmarino, menta e prezzemolo) sono sempre fresche. Le trovate coltivate in vasetti biodegradabili.

12. Una sottile nervatura rende i sedani rigati di **Barilla** adatti anche ai sughi più delicati come il ragù bianco con melagrana.

13. La bontà del burro è garantita dal **Marchio Qualità Alto Adige** che controlla tutti i passaggi produttivi dal maso allo scaffale del negozio. →

FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Dolce e Secco

Mini guida per scegliere l'ASTI Docg ideale per ogni momento conviviale, da oggi lo trovi sia Dolce che Secco!

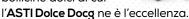
'A Il **medoto di produzione è lo Charmat o Martinotti** (inventato alla fine nel diciannovesimo secolo da Federico Martinotti dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti) che prevede la fase di "presa di spuma" (quando si creano le bollicine) in un grande contenitore a tenuta di pressione detto autoclave, e utilizza il freddo per preservare al massimo la freschezza e le caratteristiche dell'uva utlilizzata.

Questo metodo permette di preservare la freschezza del **profumo** e il **sapore dell'uva Moscato bianco come appena raccolta**. Inconfondibile il suo profumo, intenso e fruttato, con sentori di glicine, biancospino, pesca bianca, salvia, tiglio, fiori di acacia, e molti altri, ancora! Per questo è riconosciuto come tra i più profumati in tutto il mondo.

Il territorio fa la sua parte

Non è possibile parlare di un vino senza riferirsi a un territorio: L'**ASTI Docg**, sia Dolce che Secco, nasce dall'uva Moscato bianco, coltivata sulle colline del sud Piemonte (Asti, Alessandria e Cuneo), riconosciute patrimonio Unesco. Qui il suolo ricco di calcare e il microclima garantiscono all'uva le condizioni per esprimersi al massimo.

Come abbinare il vino spumante ai piatti

Dolce con dolce: l'abbinamento ideale con il dessert richiede bollicine dolci di cui l'**ASTI Dolce Docg** ne è l'eccellenza.

L'**ASTI Secco Docg**, diventa invece il protagonista assoluto negli aperitivi, anche nello Spritz, e a tavola dove viene abbinato a primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei.

AZIENDE CHE PRODUCONO ASTI Secco Docg

- *Acquesi Cuvage*
- *Araldica*
- *Arione*
- *Banfi*
- *Bosca*
- *Bosio*
- *Cantina Vallebelbo*
- *Casa Vinicola Morando*
- *Cascina Bastieri*
- *Cascina Fonda*
- *Daffara & Grasso*
- *Dogliotti 1870*
- *Amerio Rocco*
- *Duchessa Lia*
- *Gancia*
- *MasterC27 Cantine S. Orsola*
- *Fontanafredda*
- *Tosti*
- *Cantine Manfredi*
- *Santero*
- *Sarotto Roberto*
- *Cantina Sociale di Maranzana*
- *Cantina Sociale La Torre*
- *Cantamessa Aldo*
- *Gaglione Gian Luigi*
- *La Manna*
- *Tre Secoli*
- *Soria Matteo*
- *Aperitoso Toso*
- *Perlino*

COSA SIGNIFICA DOCG

Docg è la denominazione di origine controllata e garantita. È previsto un disciplinare che definisce il territorio di produzione e stabilisce le rese per ettaro e le caratteristiche organolettiche. Tutta la filiera dell'ASTI Docg è tracciata e i controlli sono continui su vigneti, uve, mosti e sul prodotto finito, grazie a un centro di eccellenza quale il **Laboratorio di Analisi del Consorzio per la tutela dell'ASTI Docg**.

Come servire il vino spumante

TEMPERATURA IDEALE: 6/8 °C

Servire l'ASTI Secco Docg fresco di frigorifero.

Fondo di tessuto **Romo Fabrics**.

14. L'Emmentaler Dop, il più celebre dei **Formaggi Svizzeri**, ha diversi gradi di stagionatura: Classic, 4 mesi; Réserve, 8 mesi; Grotta, almeno 12 mesi in grotta.

15. Il latte alta qualità intero di **Bayernland** a lunga conservazione mantiene intatte le sue proprietà nutrizionali.

16. Gli ingredienti delle insalate fresche di **Bonduelle** variano con le stagioni. Adesso è da provare la Limonetta, con acetosa verde, soncino e radicchio rosso.

17. La panna fresca pastorizzata di **Esselunga** è ottenuta da crema di latte 100% italiano.

18. Solo extravergine di oliva biologico e italiano per conservare i filetti di alici di **Zarotti**.

19. Ha una consistenza morbida e un sapore inconfondibile di latte la mozzarella di **Sabelli**.

20. Da usare nell'impasto di una torta o, alla fine, per decorarla, il cacao in polvere di **Iper** non contiene aromi.

21. La carne di coniglio di **Berti Piero** è 100% italiana, magra, nutriente e digeribile.

22. La farina Petra 1 di **Molino Quaglia**, studiata apposta per pane e dolci lievitati, è molto ricca di fibre.

23. È già divisa in due pratici panetti la pasta sfoglia di **Koch**. La trovate nel reparto surgelati, anche in confezioni da due rotoli.

24. Spremuto a freddo, l'olio extravergine di oliva Il Frantoio della Pieve di **Carapelli** ha un sapore delicato, adatto ai piatti di tutti i giorni.

FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Abbondio dec.it
Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
Alice for Children aliceforchildren.it
Altemasi altemasi.com
Amazon amazon.it
Andrea Fontebasso shop.tognana.com
Argenteria Dabbene argenteriadabbene.com
Ariete ariete.net
Armani/Dolci armanidolci.com
Asti Secco Docg astidocg.it
Ateliereale anticacoronareale.com
Auchan auchan.it
Barilla barillagroup.com
Bayernland bayernland.it
Beppino Occelli occelli.it
Berlucchi berlucchi.it
Berti Piero bertipiero.com
Bibliotheca Culinaria bibliothecaculinaria.it
BioNike bionike.it
Birrificio Angelo Poretti birrificioangeloporetti.it
Bisol bisol.it
Blumarine Home collection blumarinehome.it
Bonduelle bonduelle.it
Bonolio bonolio.it
Borbonese borbonese.com
Borgo Magredo borgomagredo.it
Borsari borsariverona.it
Bosa Trade bosatrade.com
Bosch bosch-home.com
Bosio bosiofranciacorta.it
Bottega bottegaspa.com
Bricco dei Guazzi briccodeiguazzi.it
Brimi brimi.it
Brizzolari nastribrizzolari.com
Bruno Paillard champagnebruno paillard.com
Bugatti casabugatti.it
Buitoni buitoni.it
Busatti busatti.com
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Caffarel caffarel.com
Canevel canevel.it
Carapelli carapelli.it
Caso Design casodesign.it
Cavalleri cavalleri.it
Caviar Giaveri caviargiaveri.com
Cecchi cecchi.net
Ceramiche Nicola Fasano fasanocnf.it
Cesarini Sforza cesarinisforza.com
Château Monfort hotelchateaumonfort.com
Chilly's puntode.it
Christofle christofle.com
Ciù Ciù ciuciuvini.it
Coin Casa coincasa.it
Colefax & Fowler colefax.com
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Compagnia Italiana Sali compagniaitalianasali.it
Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano parmigiano-reggiano.it
Consorzio del Prosciutto di Parma prosciuttodiparma.com
Consorzio del Prosciutto di San Daniele prosciuttosandaniele.it
Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio formaggiomontasio.it
Consorzio Tutela Grana Padano granapadano.it
Così Com'è cosicome.eu/it
Costadoro vinicostadoro.it
Creative Tops kunzi.it
Croff upim.com
Dalla Costa dallacostalimentare.it
De'Longhi delonghi.com
Dermolab Nature Sense deborahgroup.com
Dom Pérignon domperignon.com
Dyson dyson.it
Easy Life easylife.boutique
Eataly eataly.it
EDG Enzo De Gasperi edg.it
Elica elica.com
Escher® con **Jannelli&Volpi** jannellievolpi.it
Esselunga esselunga.it
Farsàli farsali.com
Fazzini fazzinihome.com
Felicia shop.glutenfree felicia.com
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Ferrero nutella.com
Ferrero Rocher ferrero.it
Fior di loto fiordiloto.it
Flying Tiger Copenhagen it.flyingtiger.com
Formaggi Svizzeri formaggisvizzeri.it
Fornasetti fornasetti.com
Fratelli Carli mediterranea.it
Frederic Malle fredericmalle.com
Frigo2000 frigo2000.it
Friultrota friultrota.com
Funky Table funkytable.it
Ghiotto Galfrè ghiottogalfre.it
Giampaoli giampaolidolciaria.eu
Giovanni Cova & C. giovannicovaec.it
Giovanni Rana giovannirana.it
Giovanni Raspini shop.giovanniraspini.com
Girmi girmi.it
Girolomoni girolomoni.it
Gribaudo gribaudo.it
H&M Home hm.com
Hermès hermes.com/it
Iittala iittala.com/it
Ikea ikea.com
Il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
Illa illa.it
illycaffè illy.com
Infiniti infiniti.it
Innovaliving innovaimport.it
Insal'Arte OrtoRomi insalarte.it
Iper iper.it
ISIT Istituto Salumi Italiani Tutelati isitsalumi.it
Jo Malone jomalone.eu
Kenwood kenwoodworld.com
Kettmeir kettmeir.com
Kinder kinder.com
KitchenAid kitchenaid.it
KitchenCraft kunzi.it
Koch kochbz.it
Krug krug.com
Kusmi Tea it.kusmitea.com
KV Nordic eurofood.it
Kyria Tessuti Srl tendesumisura.net
La Drogheria & Alimentari 1880 drogheria.com
L'ippocampo ippocampoedizioni.it
Lancôme lancome.it
Le Creuset lecreuset.it
Levoni levoni.it
Lindt lindt.it
Longino & Cardenal longino.it
LSA International lsa-international.com
Luigi Zaini zainispa.it
Madama Oliva madamaoliva.it
Maison d'Huîtres Amélie huitresamelie.com
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Marcato marcato.it
Marchio Qualità Alto Adige prodottitipici altoadige.com
Maria Galland maria-galland.it
MarinaC marinac.it
Mario Luca Giusti mariolucagiusti.it
Maschio dei Cavalieri maschiodeicavalieri.com
Masi masi.it
Matteo Bertoli zafferano matteobertoli.com
Max Mara maxmara.com
Maxwell& Williams livellara.com/ maxwell-williams
Meggle meggle.it
Melvita melvita.com
Mepra mepra.it
Meregalli Giuseppe meregalli.com
Miele miele.it
Mielizia mielizia.com
Molino Quaglia farinapetra.it
Molino Rossetto molinorossetto.com
Monte Rossa monterossa.com
MSC Crociere msccrociere.it
Mumm ghmumm.com
Nespresso nespresso.com
NH Collection Hotel nh-hotels.it
Nikon nital.it
Noberasco noberasco.it
Novi elah-dufour.it
Novità Home novitahome.com
Nude nudeglass.com
Oliveda oliveda.com
Pam Panorama pampanorama.it
Panboo panboo.it
Paneangeli paneangeli.it
Peg Perego it.pegperego.com
Philips philips.it
Pompadour pompadour.it
Ponti ponti.com
Primark primark.com
Probios probios.it
QVC qvc.it
Readrink readrink.it
Richard Ginori richardginori1735.com
Risolì risoli.com
Ristorante Seta mandarin oriental.com/milan
Romo Fabrics romo.com
Rosenthal rosenthal.it
Rotari rotari.it
Royal Copenaghen royalcopenhagen.com
Ruggeri ruggerishop.it
Ruinart ruinart.com
S.Martino ilovesanmartino.it nonsolobudino.it
Sabelli sabelli.it
Saint Louis saint-louis.com/en
Sambonet sambonet.it
Sandals Resort sandalsresorts.it
Santa Margherita santamargherita.com/it
Savini tartufi savinitartufi.it
Selecta selectaspa.it
Seletti seletti.it
Sella&Mosca sellaemosca.com
Signorvino signorvino.com/it
Silva silvatessuti.it
Slamp: slamp.com
Slow Food Editore slowfoodeditore.it
Smeg smeg.it
Soc. Agricola 1701 1701franciacorta.it
Stefano Raffa stefanoraffa.it
Svizzera Turismo svizzera.it
Swarovski swarovski.com
Tannico tannico.it
Tenuta Sant'Anna tenutasantanna.it
Tescoma tescomaonline.com
The Style Outlets thestyleoutlets.it
Thun thun.com
Tiffany & Co. tiffany.com
Tigotà tigotà.it
Tognana shop.tognana.com
Tom Dixon tomdixon.net
Torre Rosazza torrerosazza.com
Tupperware tupperware.it
Uberti ubertivini.it
Val d'Oca shop.valdoca.com
Valverde valverdewater.com
Vespa vespa.com
Vetri delle Venezie vetridellevenezie.it
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Victorinox kunzi.it
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Viridea viridea.it
Wedgwood wedgwood.co.uk
Wunder Camera Lab wundercameralab.com
Yoox yoox.com
Zacapa Rum zacaparum.com
Zanetto zanetto.com
Zara Home zarahome.com/it
Zarotti zarotti.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.

** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription Rates Abroad
For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad**. Subscriptions can be paid by Credit Card (VISA, Mastercard, American Express, Diners), Bank Transfer and Paypal. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 150,00	€ 217,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Condé Nast International

Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Wolfgang Blau

The Condé Nast International Group of Brands includes:

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair

Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana, Lisa

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ, Interculture

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me, Vogue Film
Czech Republic and Slovakia: Vogue, La Cucina Italiana
Germany: GQ Bar Berlin
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, GQ, Vogue Café Riyadh
Poland: Vogue, Glamour
Portugal: Vogue, GQ, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ
Turkey: Vogue, GQ
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast USA

President and Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Pitchfork, Backchannel, Them

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati di La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8284 del 03-02-2017

Tutte le ricette del 2018

Ogni piatto nasce in redazione, nella nostra cucina, proprio come a casa.
Creiamo le ricette di tutto il giornale, le prepariamo e le assaggiamo per garantirvi
la certezza che possiate ripeterle esattamente come le vedete in queste pagine.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti
√ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+h) Il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

ANTIPASTI

pag. mese

Indice annuale

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI pag. mese

Indice annuale

SECONDI DI PESCE pag. mese

VERDURE pag. mese

Indice annuale

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

pag. mese

DOLCI E BEVANDE

pag. mese

Radio
Italia

Indice annuale

menu

Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di dicembre

PICCOLO BUFFET DEGLI AUGURI

Insieme con tanti calici di spumante

Capesante al bacon pag. 64
Mini club sandwich di pandoro e salmone pag. 204
Focaccia ai cereali con ricotta e scarola pag. 62
Mousse di prosciutto pag. 124

PRANZO IN FAMIGLIA

Come vuole la tradizione nelle occasioni speciali

Soufflé di maltagliati, broccoli e cime di rapa pag. 128
Arrosto di vitello con albicocche e fichi secchi pag. 140
Meringhe con mousse al caramello pag. 93

LA NOTTE DELLA VIGILIA

Tutto pesce per la cena di magro

Polenta soffiata e baccalà pag. 66
Tagliatelle al pistacchio e uova di salmerino pag. 71
Filetti di cernia, radicchio e barbabietola al forno pag. 83

FESTA VEGETARIANA

Un trionfo di verdure, aromi e frutti d'inverno

Risotto all'alloro con mandarino e mandorle pag. 70
Gran bollito dell'orto pag. 77
Torta di cioccolato, fichi e arancia pag. 91

UN INVITO ELEGANTE

Stupire con bontà e bellezza

Flan di erbette con cialda croccante e salsa all'uovo pag. 64
Bottoni ripieni di brasato su crema di zucca pag. 69
Bavarese di ricotta con sorpresa al ribes pag. 91